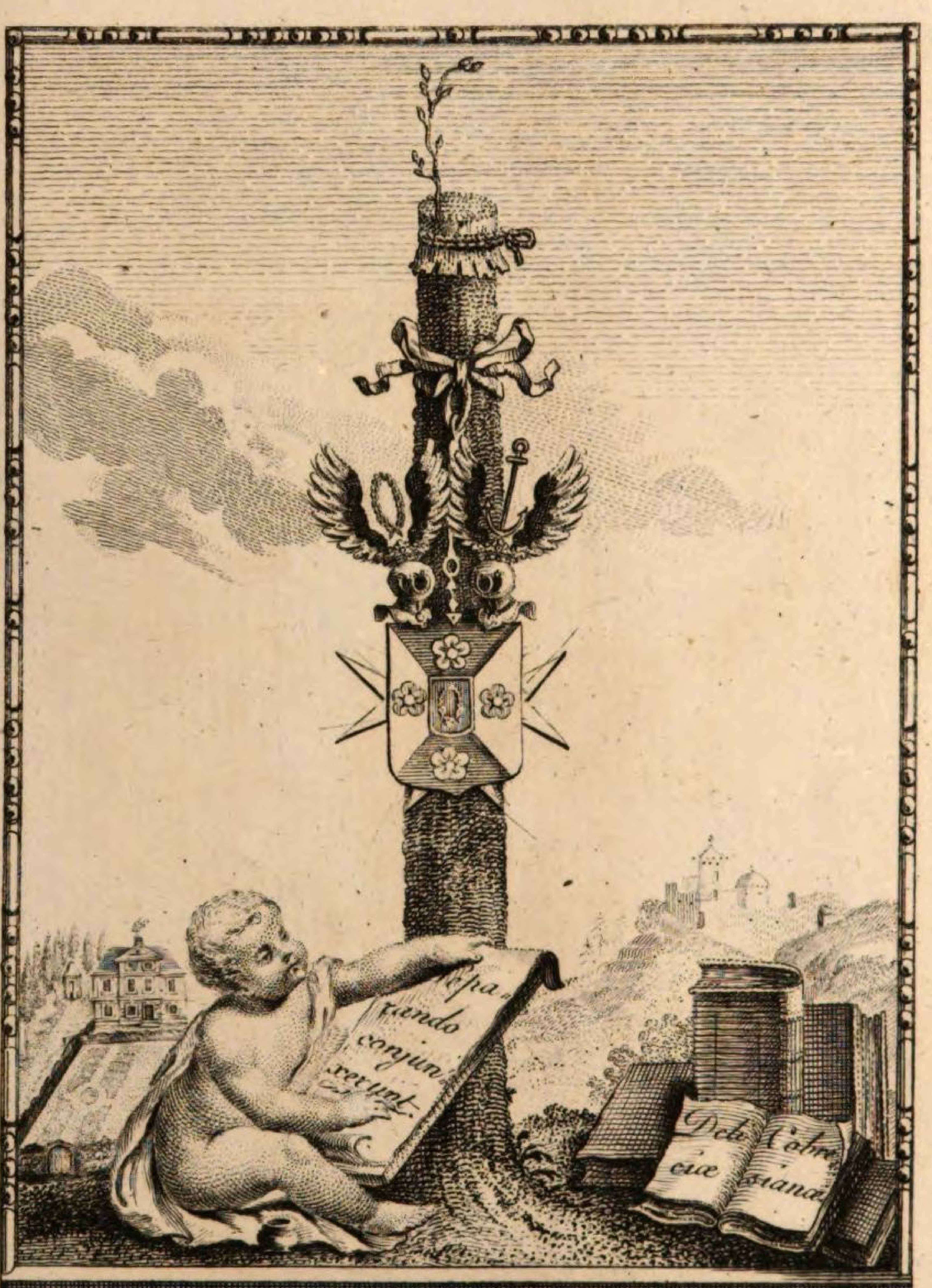



Ex Bibliotheca Jos Paul. nobil. de Cobres
Sacr. Rom. Imp. Equit. Sacr. Ord. Meli-
tens. mediæ Crucis Donati, & Agentis
Academ. Caes. Leopold. Natur. Curios.
& Societ. Berolin. Dantisc. & Halens.
Socii honorarii.

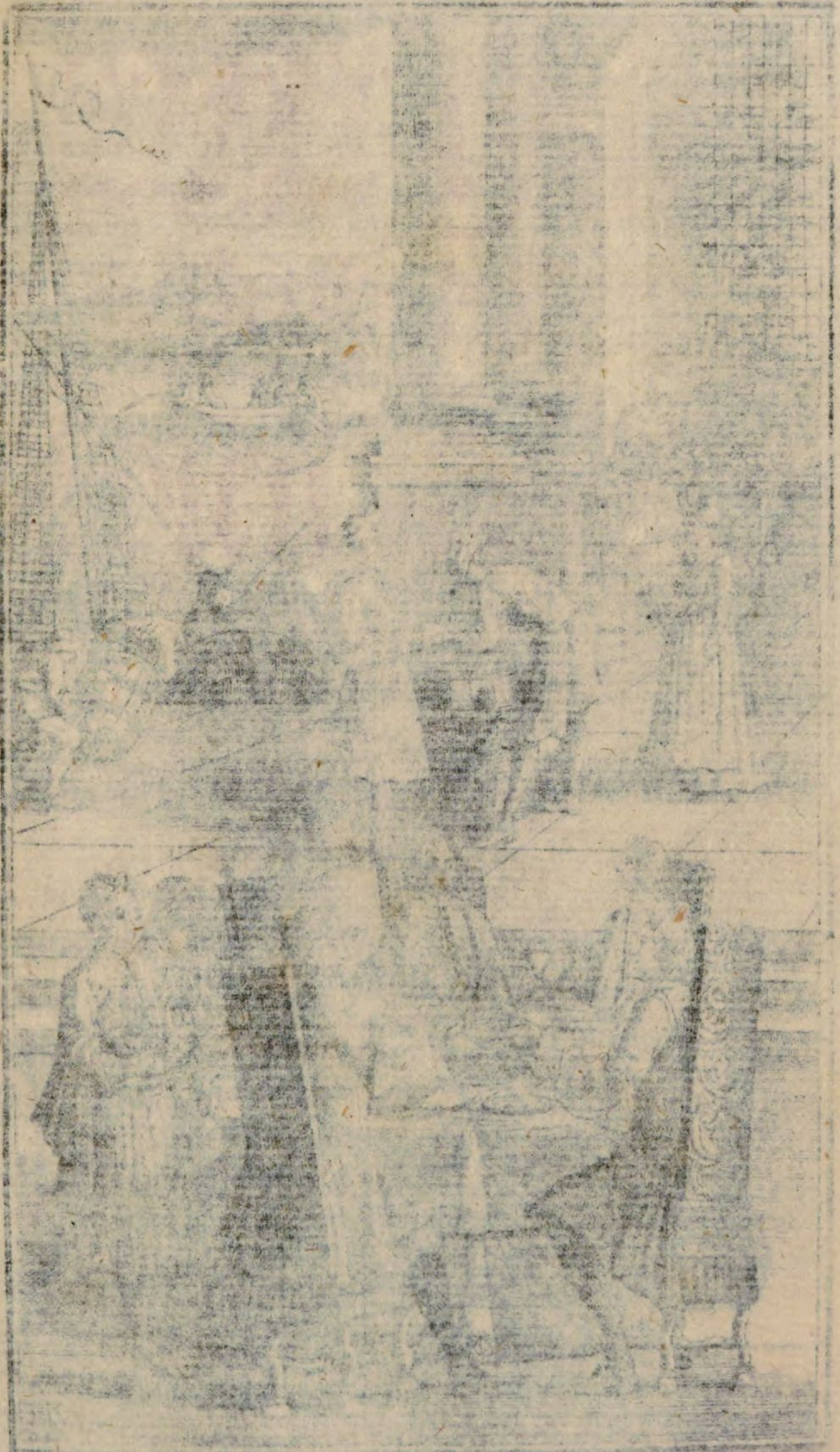
Oec 1767

Oeconomia. Scripta varia oecon. domest. rem culinarcce concern.

526.

~~Oec. dom. n. 145.~~

R

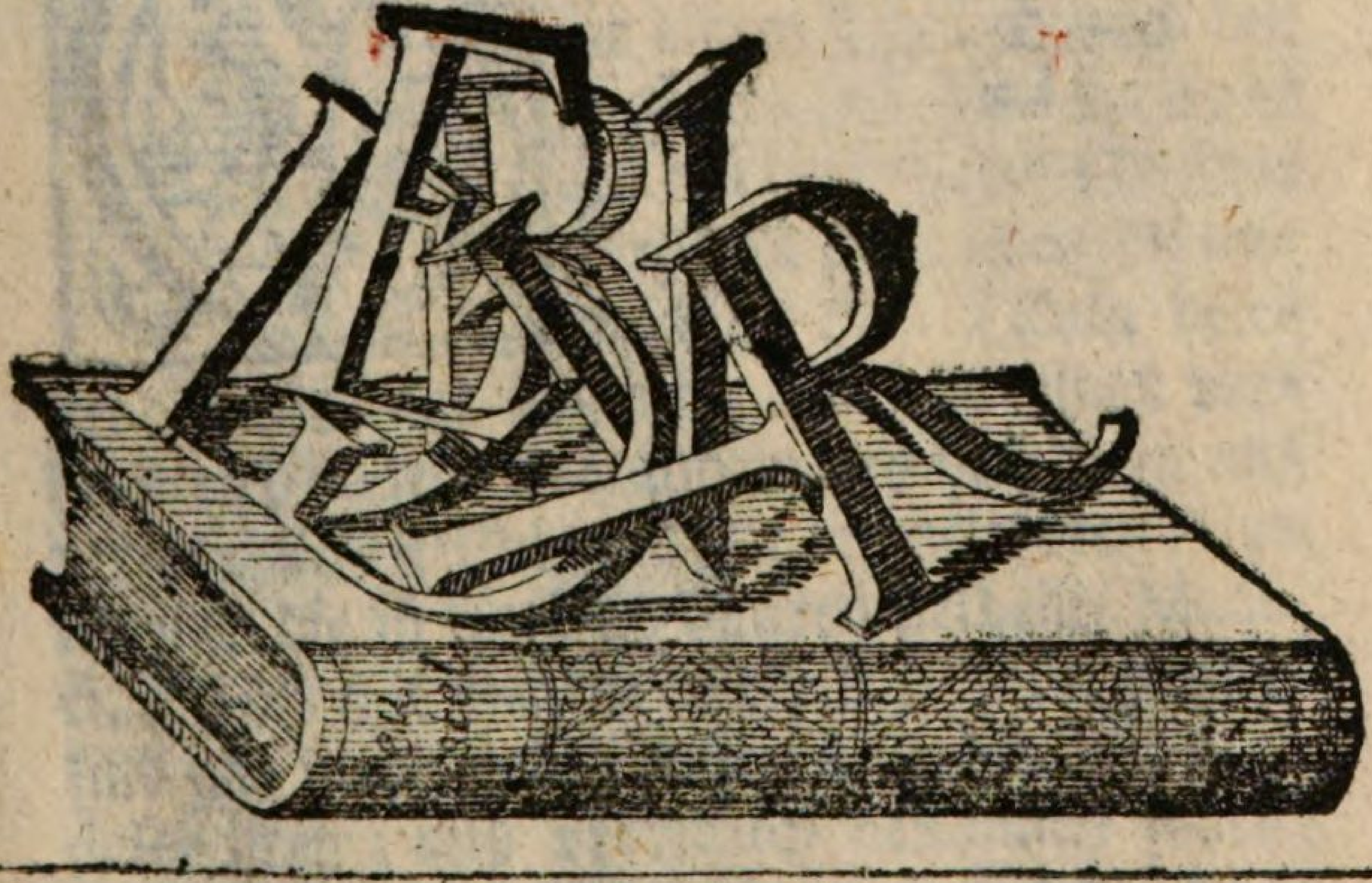


# Des Magens Vertheidigung der Edlen Austern,

Den Liebhabern derselben zum Trost bey instehender Austern-Zeit mitgetheilet.

Von

I. I. M. M. P. P.



Prag,
Bey Johann Friedrich Rüdiger. 1731.

BIBLIOTHECA
REGIA
MONACENSIS.

# Vorrede
und
# Ansprach des Magens
an den
# Geneigten Leser.

Geneigter Leser. Ich weiß nicht, mit oder unter was für einem Titul ich mich dir vorstellen soll; weil du wohl gar offt darbey gewesen seyn wirst, da man mich mit unterschiedlichen Tituln beleget: Einer sagt nemlich, ich habe einen verfluchten Magen; der andere, ich hab einen unvergleichlichen Magen; Ja die gelehrten Physici und die in fünff Schaaren getheilte Medici, als die am meisten mit mir zu thun haben, sind gar nicht einig, wie sie beederseits mich defendiren, und ordentlich benamsen sollen; Der Galeniste heiset mich einen Koch, da er glaubt

glaubt, ich siede die Nahrung aus denen Speisen, wie ein Koch das Fleisch im Topf; der Chymicus glaubet, ich sey eine Phiole, worinnen ein Menstruum seye, oder ein solcher scharffer Geist, der alles auflöse, was darein kommt, gleichwie Scheid-Wasser in der Phiolen das Silber auflöset; Ein dritter Chymicophilus hält darfür, ich seye ein Sauer-Kübel; und gleich wie das Meel im Kübel zum Brodt säuert, also säuerte ich auch die Speisen, wovon dann die dünne Versäuerung den Nahrungs-Safft schaffe. Noch andere glauben gar, daß ich nur ein Gefäß seye, worinnen die Speise faulen muß, und von den verfaulten Speisen ernährete ich den Leib; Ja, wann ich an den Brittischen Pitkarnium gedencke, so kan ich ihms nicht verzeihen, daß er lehrt, es gienge in mir ein Trituration vor, da meine vier Häute (woraus ich bestehe) sich so hefftig auf die empfangene Speiß zusammen klopfften, daß eine ordentliche Dreschung in mir geschehe, wodurch alle Speiß und Tranck recht zusammen getroschen und zerquetschet würde; Noch andere dergleichen Weitsinnige nennen mich einen Thron der Seelen, einen König des Lebens, und schreiben mir eine astralische geistige Macht zu, darum, daß ich bey allen Gemüths-Bewegungen am ersten mitleyde, und am hefftigsten empfinde; oder daß ich, wann ich unbeunruhiget lebe, alle Glieder bey Kräfften erhalte, alle Säffte und Lebens-

bens-Geister erquicke, und Leben und Gesundheit in dauerhaffter Vollkommenheit bewahre; dargegen aber, so ich übel tractiret und gehalten werde, Glieder, Leib und Leben, die Straffe, ja das Verderben, mit grausamen Anstössen empfinden müssen, mithin von meiner, als des obersten Monarchens, Regierung alles wohl- oder übel-seyn des Leibes und Lebens herkommet. Vorizo zu geschweigen, daß die Stahlianer vorgeben, die Seele habe ihre Kuche in mir, und von ihr geschehe in mir die Concoction und die Distribution der Nahrung wie in einer Garkuche. Aber leyder! gleich wie mir der Galenus einen schlechten Koch- oder gar Topf-Titul gegeben; also empfange ich endlich von denen neuen Anatomicis gar den schlechtesten, da sie mich in Betrachtung meiner äusserlichen Gestalt, wann sie mich aufblasen, eine Sackpfeiffen nennen; warum aber nicht ein Narren-Kappen? Dann sie sprechen, gleich wie eine wohl-geblasene Sackpfeiffen alle Gäste ermuntere, also erlustige auch meine ordentliche Symphonie alle Glieder; vertreibe hingegen eine ungestimmte Sackpfeiffen alle Gäste, daß die meisten davon lieffen; so könne ebenfalls bey meiner Unordnung kein Glied in Ordnung und Wohlstand seyn oder bleiben. Allein wie weit die Erstern gefehlet, zeiget die Vernunfft, weil in mir und um mich kein solches Feuer brennet als zum Sieden nöthig ist; wie sehr die an-

dern irren, weiset das Scheid-Wasser; dann dieses zerfrist nur das Silber, und verzehret es nicht, wie ich die Speisen; zu geschweigen, daß ich ein solche Schärffe ohne mein Verderben nicht ertragen könnte: Der Sauer-Kübel aber kan noch weniger mit mir verglichen werden, weil man in mir bey stetiger Vermischung der Speise und des Trancks, des Kalten und Warmen, kein solches Säuern, wie im Kübel geschieht, vermuthen kan. Ein Kind ißt offt mehr dann ein Alter, und hat doch eine schlechte Säure gegen manchen Alten, ja, wann ich versauert bin, ist mein Werck schon verdorben. Wann aber der Hyberner mit dem Dreschen recht hat, warum zerquetschet meine Krafft nicht die elenden Würmer, an denen die Kinder doch so schwer leiden? Und verrichtete die Wärme mein Amt, so müßte ja einer im hitzigen Fieber mehr zu Essen verlangen und mehr verdauen; auch könnte kein Fisch im kalten Wasser seinen Fraß, kein Hecht den Raub, verzehren: So bin ich auch kein König, dann ich hab keine Astralische Gewalt, weil es unnöthig ist; weniger hat GOtt die Seele dem Menschen zu dem End erschaffen, weil ja alles Vieh, z. E. der Hund die Beiner, der Strauß das Eisen, ohne diese hohe Krafft verzehren. Ich will dich aber, geneigter Leser, mit dergleichen Widerlegung weiters nicht aufhalten; diese Irrthümer rühren alle daher, weil man mich selbst nicht gefraget; doch

kan ich sagen, daß die Chymici und Anatomici, ohngeachtet ihrer mir so schlecht gegebenen Tituln, doch der Warheit am nächsten beykommen. Dann wisse, wann ich von mir selbst urtheilen soll, ich bin kein Koch, kein Herz; wohl aber jedermanns bester Freund und treuester Diener. Dir und jedermann soll ja meine Sanfftmuth, Gedult, und Dienstfertigkeit bekannt seyn: Wie sanfftmüthig warte ich nicht, und leide selbst das erste Wehe, wann du mir lang nichts auftragest, oder zur Verdäuung einschiebest? Wie gedultig nehme ich auch nicht hartes, rohes, scharffes, fettes, süsses, gewürtztes, gesaltzenes, bald heisses, bald eißkaltes, bald feuchtes Uberschwemmen, bald so druckenes an, daß es der Schlund mir offt fast nicht übergeben kan? Wilst du aber meine Gedult recht erkennen lernen, so lese den D. Swalbe de querelis ventriculi, deme ich meine Gedult, ja Noth und Leiden, treulich geklaget hab, ob er gleich mehr geschrieben, als ich ihm aufgetragen Meine Demuth und Dienstfertigkeit erfährest du ja täglich, wie leicht ich mit allem zufrieden seye: In meiner Noth, dem Hunger, vergnüge ich mich so gar auch mit einer truckenen Brodt-Rinden oder dem härtesten Pumpernickel, wie auch mit Kraut und Ruben, Erbsen und Bohnen: Den Durst zu löschen verlange ich ja auch nur einen Trunck Wasser, und diene bey diesem Unterhalt denen Armen so getreu als denen Reichen bey seinen

mir offt gar schwer zutragenden Uberfluß. Verlangst du aber endlich eigentlich zu wissen, wer und was ich sey, und wie mein Dienst geschehe? so wisse, daß ich ein von der Allmacht Gottes erschaffenes Gefäß zur Annehmung der Speiß und des Trancks seye, und sie so lange behalte, biß sie dergestalt in mir verdauet und verdünnet sind worden, daß die beförderliche Nahrung in alle Glieder von mir abfliessen kan. Zu diesem Werck nun hat mich GOtt erstlich von einer häutigen membranosen Substanz erschaffen, damit ich mich zur Noth ausdehnen, erweitern, und wieder zusamm ziehen kan. Er hat mir oben an dem sogenannten Hertzgrüblein lincker Hand das obere Mundloch gegeben, woran ich hange, so Cardia heisset; und rechter Hand einen andern Ausgang, Pylorus genannt, wodurch die in mir genugsam verdünnte und verdaute Speiß und Tranck abfallen könne: Ich liege in der Mitten des Menschlichen Cörpers gleich einem Schatz verwahrt, oben bedecket mich das Zwerchfell, und die Schwerdförmige Knorpel am End des Brustbeins hält meine Ausdehnung gleich einer stählernen Feder in Zaum; wann ich aber zuviel einnehmen habe müssen, leidet mein Leib den Schlucken davon; beederseits bekleiden mich die kurtze Rippen, und lincker Hand darunter bedecket mich die edle Leber, welche mich mit ihrem in sich führenden warmen Geblüth gleich einer treuen Mutter mit gelinder sanff-

ker Wärme labet; Lincker Hand unter mir lagere ich mich gleichsam auf ein gelindes Kissen, nemlich das Miltz, und unterstützet mich der grosse Darm, Colon genannt, welcher gleich einer warmen Wurst gleichfalls wärmen hilffet; meine eigene Häute haben Gefässe von allen Sorten. Durch die Nerven empfinde ich die zarteste Lebens-Geister so mich erquicken; das Geblüt in den Pulß- und andern Adern ernähret mich nicht allein, sondern durchgehet gleichsam mit unzählbaren Strömen meine gantze Substanz; daß ich also bey meiner Betrachtung die Allmacht und Gewalt GOttes in jedem meiner geringsten Theile, meinem Lager und meiner Form billig preisen muß; Aeusserlich bin ich gantz glatt und zart, damit ich die mich umgebende Theile nicht unsanfft berühre; innerlich aber bin ich gantz gefaltet, theils, damit ich nicht von den groben Speiß-Stücken an meinen sehr empfindlichen nervosen Häutlein leichtlich einige Gewalt leide; theils, daß ich mit dieser Faltung mich um die empfangene Speiß besser anlege, und mit diesen den ersten besten Nahrungs-Safft sogleich empfange, und also das, was entkräfftet seufftzet, erquicke, wie jedermann wohl nach genommener Speiß und etwas gestillten Hunger bekennen muß. Wird mir aber alsdann ein Trunck gegeben, so feuchte ich zwar meine von den umlauffenden Geblüt etwas abgezehrte Kräffte an; wann es aber ein geistreicher

Wein

Wein ist, empfinde ich mehr Hülffe, und fangen von mir die streiffende Lebens-Geister gleich einem Zunder die Wärme und angenehme Erquickung darvon auf. Ich hätt schier einer Vorsorge des Allmächtigen vergessen, nemlich das an meinem untern Theil gleich einem Netz abhängige Omentum; in dieser Netz-formigen Haut siehet man die Menge Fettes, nicht nur darum allein, daß es das Gedärm äusserlich lind und schlüpfferecht macht, sondern auch, damit ich, wann ich durch Unordnung von meinem Mann verdorben bin, und dardurch auch die Glieder nothleiden, wenigstens zu meinen Unterhalt mit den auserlesensten fetten öhligten Speiß-Theilen eine Erquickung oder Nahrung vor mich selbsten, gleich als aus einer Speiß-Kammer, schöpffen könne; Eben zu dem Ende ist noch zu erinnern, daß GOTT zwischen meiner innerlichen faltigten Haut viele Aederlein gegeben, welche stets eine etwas sauerlichte angenehme Feuchtigkeit von sich fliessen lassen, daß ich darmit immer gelabet und gekühlet, die aber etwas zu trocken bekommene Speise zu ihrer Auflösung mehrers befeuchtet, werden möge; und eben darum ist es säuerlich, als ein Naturæ homogeneum, dann es löschet meinen Durst, und hilfft mir viel zu neuer Einrichtung. Aber nun, geneigter Leser, erlaube weiter, daß ich dir gleichfalls vorstelle, wie das Werck der Verdauung in mir geschehe. Deßwegen wisse, daß meine, das ist des Magens, Krafft nicht alles verzehre, sondern

in mir scheidet sich nur das nahrhaffte ab, das ist, der geistige, subtile, öhligte und saltzigte Safft, aus allen Speisen und Getränck, wenn zuvor die Speiß mit den Zähnen im Mund wohl gekauet, und mit des Speichels saltzigen Feuchte oder Salivali humore vermenget worden, und in meine Höhle fallet. Dann alsdann wird die Speiß oder der Tranck bey mir so lang behalten, biß das Nahrhaffte, Subtile, Feuchte, Oehligte und Saltzigte durch die innerlichen Auflösung aus allen in Form eines grauen dicken Milchsaffts heraus komt: das Grobe aber, Unverdauliche, Untaugliche, Safft- u. Krafftlose wird samt dem Chylo durch meine allmählige Zusammenziehungs-Krafft, (welche ich von der tunica musculosa oder fleischigten Haut habe) durch mein orificium dextrum, pylorum dictum, in das Gedärm weiters befördert. Gleich wie ich nun hier das erste milchhaffte, oder den besagten geistigen, öhligten und saltzigten von der Speiß heraus gekommenen Safft in meine tunicam villosam oder faltiges Häutgen einziehe, und ferners durch die darinnen stehende orificia vasculorum oder offene Mündlein der subtilesten Milch- und Nahrungs-Aederlein zur ersten besten Nahrung verschlinge, und dahero alsobald den Leib erquicke; also geschiehet es auch in den unter mir gleich-liegenden Gedärmen intestinis tenuibus, durch welche das solchermassen aufgelöste gleichsam zerkochte Speiß-

Weesen paßiret, und durchfliesset, und in welchen unzehlbare orificia vasculorum lacteorum, oder Mündlein, gleich wie in einem Schwamen offen stehen, welche das übrige Milchformige nahrhaffte Safft-Wesen an sich ziehen, und so gleichsam aussaugen, biß endlich nichts mehr zuruck bleibet, dann der grobe, stinckende, in der Wärme des Leibs noch verdrucknete s. v. Koth. Und dieses ist kürtzlich die Art und Weise, wie in mir und den dünnen Gedärmen die Absonderung des untüchtigen Unflaths von dem reinen nahrhafften Wesen geschiehet. Ist also mein obgesagtes einiges Werck, daß ich in meiner Höhle gleich in einem querliegenden Sack die angekommene Speiß und Tranck so lang erhalte, biß das zur Nahrung Taugliche gleich einem Milch-Safft darvon heraus gepreßt wird, da ich dann unumgänglich das erste als das beste nothwendig in meine eigene poros verschlucke, und hiermit die zartesten Lebens-Geister, Säffte, und Geäder schleunigst erquicke, und dem saugenden Kind eilends einen guten Theil der Milch zusende. Doch du wirst vielleicht noch ferner fragen, geneigter Leser, wie denn das Gute von dem Unnützen, oder das Nahrhaffte von dem Unnahrhafften, heraus gebracht werde? Und du hast gantz recht, dann darinnen steckt eben der Knoten, den so vielfältige Hände und Köpffe vergeblich aufzulösen gesucht. Aus diesem Trieb hat der eine

dieses

dieses Werck eine Concoction, der andere eine Fermentation, der dritte eine Trituration; der vierte eine Digestion, oder gar Corrosion per menstruum, und viele andere noch anderst genennet, keiner aber die Sache zum gewissen Schluß gebracht. Da ich aber allein am besten weiß wie es geschehe, so will ich dir treulich entdecken, daß es gantz natürlich verrichtet wird, und sich mit einem Wort das Gute und Nahrhaffte von dem groben Untauglichen selbst abscheidet. Darzu aber hilfft eines Theils passivè meine Höhle und von GOtt habende Form; andern theils hilfft auch activè sowohl meine gelinde Wärme, die ich von dem obengesagten um mich liegenden visceribus, Inngeweiden, und auch von denen spirituosen Säfften und dem balsamischen warmen circulirenden Geblüt habe, gar viel; als der von denen kleinen Drüsen in die faltigte Haut fliessende oben-besagte etwas sauerlichte Safft, wie folget: Ich halte nemlich für unläugbar, daß in allen diesen Dingen, womit ich gespeist und geträncket werde, sie kommen nun entweder aus dem regno vegetabili, Kräutern und Erd-Gewächsen, oder animali, das ist von Fleisch und Fischen, ein gewisses subtiles geistiges, oder spirituoeses, Wesen enthalten und verborgen seye, welches sich doch meistens in den Schrancken eines subtilen Saltzes aufhält. Dieses, so lang es in seiner Circulation ist, bringt allen Nahrungs-Säfften in denen Kräutern ihre

Vollkommenheit, wie in Fleisch und Fischen ihrem Geblüth nothwendige Krafft und Wärme. Dann alles geistige spirituosè ist erwärmend, wegen seiner subtilen und gleich einem Feuer durchdringenden Krafft. Diesem spirituosen-Wesen nun, wann es noch in denen circulirenden Säfften verwickelt ist, hilfft die Sonnen- oder andere artificiosè Wärme, daß es die Säffte beweget; dahero wächset und grünet das Kraut, und werden die Früchte an Farb und Geschmack gezeitiget; Deßgleichen erfolgt in mir davon der vollkommene Nahrungssafft, wie auch Geschmack und Güte in Fleisch und Fischen. Wann nun jedes in seiner Vollkommenheit und Zeit genossen wird, hat es dardurch seinen rechten Geschmack, und bekommt mir auch recht wohl; wann hingegen der Apffel lang aufgeschnitten, verdirbt er, und wird ungeschmack; nicht weniger werden Fleisch und Fisch bald stinckend, es sey dann, daß man sie wohl saltze, als womit das dieses geistige spirituosè Wesen bindende Saltz gestärcket wird, und also mithin das Subtile sich weniger verzehret oder verrauchet. Ausser bißher besagten sehe man ferners, wie ungeschmack das Brodt an dem Ort sey, wo es lang angeschnitten worden, und wie leicht die Butter ohne Saltz ranzigt werde. Es wird demnach, welches wohl zu mercken, dieses subtile Wesen vom Saltz gleichsam gebunden erhalten, und zwar so starck, daß es mit seinem Saltz recht fest vereinigt bleibt,

und nicht leichter Dings sich davon absondert, ausgenommen durch seine selbst eigene Bewegung. Dann, so es sich in der Wärme von dem Saltz beweget, so zerflösset es nicht allein das Saltz, sondern durchgehet auch gleich einem flüchtigen Salmiack-Geist alle kleine Theiligen, als Feuchte, Fette, Irrdische und Gesaltzene, und vermenget sie untereinander; Weilen aber, wie gesagt, sein fester Sitz in den saltzigten Theiligen, das Saltz aber von einer subtilen Feuchte und Säure sich leichter auflöset, und das spirituosè oder geistige in seinem aufgelösten Saltz in einer gelinden Wärme sich gleichfalls ehender beweget wann zumahlen alle diese Theil von einer äusserlichen geringen Bewegung getrieben werden; so gehet die erwünschte Auflösung desto glücklicher von statten; das ist, wann erstlich zuvor die Speise in dem Mund von denen Zähnen zerquetschet, und mit dem humore salivali befeuchtet worden, so wird dieses inwendige Saltz gleichsam auch zermahlen und befeuchtet; Kommt es aber hernach in den gekäueten Stücklein in den Magen, so kommt es auch schon da zu grösserer Auflösung: dann die subtile Säure befördert sie so dann, daß das darinnen steckende subtile Wesen in seinem erweichten Saltz von des Magens Wärme und gelinden Bewegung auch in Bewegung kommt, und vor sich als ein selbst subtiles Wesen den Ausgang aus den kleinsten Theilen

 suchet;

suchet; in diesem Ausgang aber führet es alles Fette, Feuchte, und Gesaltzene mit sich, und die Bewegung dieser Theiligen macht dadurch eine Vermischung aller dieser als Elementalischer Theilen der Speise, daß daraus ein Milch-formigter Safft wird Dañ das Fette Schwefflicht macht mit dem Wässerigen und Saltzigten recht innerlich vermischet einen Milch-weissen Liquor; wie solches gar leicht in der Seiffen darzuthun: Diese bestehet vom Fett und Saltz, kommt nun das Wasser darzu, so entstehet bald ein weisser Schaum; oder nimm Weinstein-Oehl, oder Benzoë-Tinctur, ja selbst einen klaren Spiritum vini, als welche alle gesaltzene und doch schwefflichte Tincturen sind, und giesse Wasser darzu, so wird ein Milch-formichter Safft daraus: Also, geneigter Leser, löset sich in mir das Nahrhaffte aus Speiß und Tranck auf; das ist, in der Speiß selbst geschicht die Auflösung, meine gelinde Wärme und wenige säuerlichte Feuchte aber befördert nur die selbst innerliche Auflösung, und meine Bewegung bewegt solchergestalt nur die Speiß von sich etwas weg, daß solchergestalt durch diese Bewegung meiner Seits im̃er neue aufgelöste Milch-formige Theil ankommen. Doch wird diese meine Bewegung nicht sowol von mir selbsten, als von dem oben-liegenden Diaphragmate, und unter mir befindlichen Gedärme Colo, wie auch von des gantzen Leibes Bewegung, befördert, dahero mir auch die

Motion

Motion nach dem Essen so dienlich, dagegen das lange Sitzen die Auflösung verzögert. Ebnermassen jaget die grosse Hitz, als Z. E. in Fiebern, dieses spirituose flüchtige Wesen davon, und finde ich dahero mehr Beschwerung als Nahrung zu solcher Zeit, dann das Subtile ist entflohen, das Übrige aber kan weder ich, noch die Speiß sich selbst, verzehren; wann ich auch mit vielem Unrath verschleimet bin, ersticket darinn das Flüchtige; oder so ich nicht genugsame Wärme habe, beweget sich dieses flüchtige Wesen in denen Speiß-Theilen weniger, und gehet daher die Däuung auch desto langsamer von statten. Ist also nicht meine Hitze der Koch, und liegt in meiner Höhle kein Corrosivischer Geist, der wie ein Scheid-Wasser alles auffrißt; ja, wann ich versäuert bin, so wird in mir Eßig; wañ ich zu hitzig bin, wird Speiß und Tranck in mir verdorben; Dahero sagt Hippocrates in meinen und des Leibes Kranckheiten: *Quo plùs, nutries plùs lædes impurô corpore.* Verstehest du nun meine Verdauung noch nicht, so siehe den Wein-Most an, wann du diesen destilirest, so bekommst du nichts als ein ungeschmackes Wasser; wann er aber in einer gelinden Wärme stehet, so wird er bald trüb, und säuret. Warum? das geistige Wesen steiget in der Destillirung zu gähling mit dem Wässerigen auf, und ist wegen des vielen Wassers erloschen; ohne diese oder so starcker Hitz aber beweget

sich das Subtile, welches in dem Wein-Safft ist, in seinem Saltz, und da es sich dadurch von seinem Saltz ablösen will, beweget es alle öhligte, feuchte, und irrdische Theile des Weins, welchenfalls dann ein recht dämpfiger Geruch die innerliche Bewegungen zeiget; was geschicht aber ferners? Das Schwere fällt zu Boden, das Subtile vereiniget sich mit dem Wässerichten und Oehlichten, was zähe ist schwimmt oben gleich einem Schaum, und, weisen die kleinen Bläslein, wie das spirituosè in dem viscosen oder zähen Theil solches ausbreite; Der Most wird zu einen klaren Wein, und geistigen angenehmen Liquor; Destillirest du nun hernach solchen Wein, darinn alles zärter vermischet ist, nur mit gelinder Wärme, so kommt der subtile Geist selber mit den flüchtig-gemachten öhligten und saltzigten Theilen herüber: Dieser ist dahero von durchdringender Krafft, und wann eine Flamme darzu kommt, entzündet er sich und brennet. Aus diesem Gleichnuß siehest du also, daß nicht die Hitze in mir die Speise verdaue, dann sonst wäre durch die Hitze auch aus dem Most der Geist zu ziehen; wie auch nicht mein Säuere oder das Menstruum, denn es braucht keinen Zusatz eines Ferments, gleich wie es der Most nicht braucht; ob ich gleich nicht läugne, daß eine kleine Säuere zu geschwinderer Auflösung etwas beytrage; So ist auch in mir keine so starcke Bewegung, sondern nur fast

wie

wie man ein Faß gelind beweget, nicht aber eine Zusammenschlagung, als wann man die Hände zusammen schläget; geschweige eine Trituration, dann wo dir nicht bewust, daß ich eine Cubeben, kleine Rosinen, oder Erbiß, wann sie gantz durch dem Mund verschlungen werden, zu zerdrucken, oder aufzulösen, oder zu verzähren unvermögend bin, so schaue deine Excrementa an, da wirst du finden, daß die kleineste Rosinen wieder gantz aus dem Leib gehen. Vielleicht wirst du sagen, warum man also die Speisen vorhero siede, würtze und zubereite, wann die innerliche Auflösung im Magen selbst geschicht? Warum ich von rohen Früchten, Salaten, und übel-gekochten mehr leide, ja wohl darüber erkrancke, und in dem Sieden selbst werde ja das spirituosè, Saltzigte, Fette schon aufgelöset? so gebe ich zur Antwort, daß mir zwar an Fleisch, Fischen, und Früchten das vorhergängige Sieden sehr anständig seye, weil diese Speisen ein grosse Zähigkeit in sich haben, die durch des Sieden etwas aufgelöset wird; sich aber doch das obbemeldte spirituosè Wesen in seinem festen saltzigten Cörper unter dem Sieden so wenig gäntzlich als in dem distillirten Most loßreisse, sondern wenn die Speisen also erweichet, und von den Zähnen mehr zerkeuet sind, so geschicht dann erst in meiner Höhle die Auflösung leichter, und folgt die Milch oder Chylification daraus. Jedoch habe ich dir das noch von mir zu sagen,

 daß

edlen Austern bekommen? und ob sie mir rohe oder gebraten gesotten oder gebacken, besser anschlagen? Nun ist mir nicht unbewust, daß, da ich derer öffters empfange, vielfältige Discursen darüber gehalten werden, wann sonderlich mein Minister oder der Medicus, zu gegen ist. Dañ dieser u. die meisten andern schauen mit Verwunderung, und offt treumeinender Forcht, meinem Herrn zu, wie appetitlich er mir die edle Austern durch den seuffzend-erwartendē Mund u. Schlung zuschicket. Weil aber ignoti bey denen Medicis nulla cupido, die da selten Austern essen, und offt andern verbieten, was sie selbst nicht gekostet oder zu geniessen pflegen, wie nicht allein mit den Austern, sondern auch mit dem gefrohrnen Sorbete, auch Caffeé, Chocolade, und dergleichen geschiehet; So will ich dir billige Gewähr von den Austern leisten, und nach denen dir vorbesagten Principiis meiner Dauung die Warheit darthun, wie mir die edlen Austern bekommen: weil sie aber so weit herkommen, will ich sie zuvor recht betrachten, ihre Krafft recht erwägen, und sie sodann secundum æquum und justum vertheidigen. Allermassen ich glaube, daß du aus obigen schon selbst schliessen wirst, was mich am leichtesten ernähret, nemlich was viele dergleichen nahrhaffte Theil in sich hat, die leichter in mir aufgelöset werden, was zart, und was spirituosè, feuchte, saltzigte, öhligte Theil mit sich führet, daß daraus der Milchsafft ehender folge ꝛc.

Cap. I.

# CAP. I.

## Von den edlen Austern.

DEr edlen Austern, als einer bereits von den alten Römern genossenen Speise, haben Plinius und Aristoteles schon gedacht, uñ sie untersuchet, wie in ihnen und andern alten Scribenten zu lesen ist. Gleich wie aber vieles von ihnen gemeldtes damahls nicht den Anfang, sondern nur durch sie nachher den Fortgang, gewonnen, also folgen die Neuern den Alten, sonderlich in der guten Schnabel-Weid, und Sachen, die dem Maul wohl schmäcken, nach. Und da nun auch dergleichen die Austern haben, so wird es Curiosen dieselben zu beschreiben erlaubt seyn. Was demnach die Wesenheit der Austern anbelanget, so hat sie Aristoteles für ein Mißgewächs und

und aus der Fäulung regenerirtes Wesen gescholten; die heutigen aber durch Vorleuchtung der Aristotelischen Wissenschafft tieffer einsehende Physici, und daher entsprossene Zergliederer und Anatomici, finden in genauerer Untersuchung, daß die Austern ein Schaalen-tragender Fisch seye, welcher gleich einem andern Fisch das Leben im Wasser hat, und sein Geschlecht eben so wohl als andere nach dem Göttlichen Ausspruch: **Wachset und mehret euch**, durch die gelegte Eyerlein fortpflantzet und setzet. Was aber für eine Menge dieser edlen Austern jährlich zum Genuß in so vielen Meer-Küsten des Mediterranei et Archipelagi aufgefischet werde, ist nicht möglich zu beschreiben. Dann ausser den Englischen und Venedischen betrachte man Constantinopel, allwo in den Häfen so viel Austern gefischet werden, daß sie zu den vielfältigeu Fasten der Armenier und Griechen, welche an ihren Fast-Tägen nichts essen was Blut hat, hinlänglich sind. Dahero sie dann die Austern in solcher Menge erkauffen, daß an solchen ihren Fast-Tägen, deren sie jährlich 30. biß 40. ohne die Wochentlichen haben, für die unglaubliche Menge der Griechen, die sich nur in Constantinopel aufhalten, täglich auf den Fisch-Marckten 15 auch 20 volle Schiffe gesehen werden, welche mit nichts als mit Austern beladen sind. Woraus dann abzunehmen, in was unbeschreiblicher Menge sie sich generiren, und in

wie

wie kurtzer Zeit sie zu gehöriger Grösse und Vollkommenheit wachsen müssen, wie solches ein mehrers Bandurius von den Griechen erwähnet, daß sie nemlich in grossen Häfen gantze Schiffe voll Austern erkauffen, selbige an einen ihnen benachbarten Ort führen, und sie allda in sonderliche Behältnisse werffen, damit sie sich theils daselbst vermehren und wachsen, theils zu ihren Fast-Tägen vorräthig seyen, dahero jeder leicht erwegen kan, wie viel Austern von diesen und andern Inwohnern zu Constantinopel verzehret werden müssen. Also habe aus dem Mund des Wohlerfahrnen Peregrini in Jerusalem, Ihro Wohl-Ehrwürden P. Angelici Müllers, daß die Armenier und Sorianer zweymal des Tags die Austern als ihre beste Speiß in grosser Menge essen, und deren Preiß so wohlfeil seye, daß wohl 100. Stuck, so in einem Korb sind, für 6. Kr. bezahlt werden, dergleichen Körbe dann etliche in jedem Haus zur Fasten-Speiß täglich verzehret werden. Gleichwohl aber von so vielen Austern keine morbos cutaneos, oder scorbuticos bekommen, sondern schöne starcke Leute sind.

Sind also diese Schaal-Fische so wohl ein vom Anfang erschaffenes Geschöpff, als andere Fische des Wassers oder Meers, so die unergründliche Güte des Allmächtigen Schöpffers zum Nutz und Genuß des Menschen in das Meer erschaffen hat; Die Gestalt der Austern-Schaalen ist, als ein gar bekanntes Wesen,

sen, unnöthig zu beschreiben, weil klar zu sehen, daß sie gleichsam ein steinigter Deckel dieses Fisches sind. Massen, da die Austern in ihrem Wachsthum an Klüfften, Steinen, und Holtz anhangen, so sammlet sich an ihnen die schlammigte, saltzigte und grobe Materie in dem Meer, und machet also die Dicke der Schaalen wachsen: Also sind die Hollsteinischen und Arsenal-Austern groß und unflätig; Herentgegen die in dem Texel und klarern Mediterraneo oder Archipelago kleiner. Wer aber von der Gestalt der Schaalen mehrers wissen will, sehe Rumphium. Die äusserliche Form derselben haben der hochgelehrte und tieffsinnige Ruisch, Löwenhöck, und mehrere andere, so beschaffen befunden, daß sie von gewissen kleinen Würmern, die gar offt zu finden, durchlöchert seyn, die sich in der äusserlichen sandigten Rinden ernähren; Wer die Untersuchung aller ihrer innerlichen und äusserlichen Theilen suchet, findet davon die gründliche wahre Abbildung in dem unvergleichlichen Engeländer, D. Willis, die er Cap. III. de Anima Brutor. Figurar. Explicat. Tabul. 2da. gegeben, welche Figuren ich auch, weil sie nachher von denen fleißigen Anatomicis gantz wahrhafft befunden worden, der Curiosität des Lesers zu lieb hiermit beyfügen wollen, samt der Erklärung, wo der Austern Kopf, Mund, Schlung, Magen, Ausgang der Gedärme, Leber und Hertz, samt den davon entsprungenen

nen

hen Adern, wie ihren Floßfedern zu finden, mit welchen sie gleich andern Fischen schwimmen, und dadurch das Wasser statt der Lufft schöpffen, dessen subtile Theil zur Nahrung annehmen, das andere aber wieder fahren lassen.

Zu mehrerer Erläuterung folget der Austern Anatomie. Ob gleich nun die edle Austern in und ausser ihrer Schaalen ein unförmliches und manchem eckelhafftes Thierlein ist, so ist doch warhafftig daran, wann sie nur frisch ist, des Höchsten Allmacht deutlich zu sehen, und daß sie alles Ingeweyd, das Hertz und Lufft-Gefäß, oder die in den andern Fischen so genannte Blasen und Floßfedern, worinnen ihr Lebens-Geist die Würckung des Lebens erhält, sonderlich geschaffen habe. Wann auch gleich diese Theile nicht blutroth sind, haben sie doch derohalben keinen Abgang, weilen in diesem zarten und edlen Geschöpff GOttes keine so fette, schweflichte, grobe Theile zur Nahrung kommen, woraus die rothe Farbe des Geblüts entsprosset, dann die Zärtigkeit des Leibs erfordert, daß darinnen nichts als ein gleichfalls gantz subtiler Nahrungs-Safft circuliren muß.

Damit wir nun von Erzeugung der Schaalen anfangen, so ist diese gleich von Geburt an an denen Eyerlein der Austern zu bemercken, nach dem vielfältigen Zeugnuß der Observatorum, Petri Gilbii, Jacobi Grandii und Jacobi Brachii Lemmeri, und Taverniers, welche schreiben, daß

daß die Austern den gantzen Sommer und Herbst durch, wie in der Texel und den Venetianischen Canälen absonderlich zu sehen, eine Milch in sich erzielen, die sie von sich lassen; diese von ihnen ausfallende Milch schwimmet gleich denen Schmaltz-Tropffen auf dem Meer, biß sie von den Wellen an Schiffe, Holtz, Steine, oder Klüffte angeworffen wird, da sie dann wie ein Schaum anhänget, und daselbst so lange fortwächset, biß sie mit ihrer Schwere und Rauhe sich wiederum abstösset, und zu Boden fället, oder loß gemacht weiter schwimmet. Ich sage loß gemacht, dann die Authores selbst gesehen, daß wohl 100. kleine und grosse Austern vom dem schleimigten Meer-Sand übereinander zusamm-gelöthet aneinander gehangen. Ja diese Eyerlein hängen sich auch selbst an anderer Austern Schaalen an, und schwimmen dahero offt viele übereinander gleich einem Centner-grossen Stein beysammen, da die Grösste die Kleinere tragen, deren Fang dann in denen See-Häfen, sonderlich zu gehöriger Zeit, jedes curioses Gemüth vergnügen kan; diese Eyerlein sind bey genauer Besichtigung in Form einer Milch in der Austern Bauch, und wann diese am meisten Milch haben, sind sie am geschmackesten und köstlichsten, dann sie sind wohlriechend, schön, weiß, zart und wohlgeschmack. Siehet man nun die Milch der Austern mit einem Vergrösserungs-Glaß an, so findet man, daß sie von lauter runden Saamen-

nen-formigen kleinen weisen Eyerlein bestehe. vide Löwenhoeck, die da, wann sie zeitiger werden, auch äusserlich schon Schaalen, wie das Ey in der Henne, bekommen. Wann aber diese Milch von den Austern ausgestossen ist, sind selbige ungeschmack, zähe, und hart, und ihr Leib ist fast nur eine Haut, biß sie sich wiederum besser gemästet haben, und Säfft-und Milchreich worden, da sie dann den Winter wieder aufgefischet werden, um sie gut und geschmack in die kalte Länder verschicken zu können, wie solches ohnehin gar wohl bekannt; Fängt also die Auster ihr Leben aus einem Eyerlein an, welches der grosse Weltberühmte Anatomicus, Herr v. Löwenhoeck, mit seinem alle Dinge hundert mahl grösser vorbildenden Vergrösserungs-Glaß, da es noch kaum einer Linsen-groß, mit seiner Schaalen versehen, aber gantz durchsichtig, jedermann gewiesen hat. Wird also die Schaalen mit der Austern zugleich gebohren, und wachsen, nähren, und vergrössern sich auch beede miteinander als zusammen gehörig. Wann nun dieses kleine Müschelein grösser wird, bekommt es an dem Ort der Schaalen, wo es sich öffnen will, ein kleines schwartzes Strichlein, und wachsen die Austern also auch an Gebeinen fort gleich andern Fischen und Thieren. Wie sie sich dann auch zweiffels ohne gleich andern Fischen erzeugen, da nemlich die Männlein den Saamen von sich schiessen lassen, den das Weiblein als sei-

ne beste Nahrung auffänget, und sodann die Eyerlein von dem Spiritu seminali befeuchtet werden, oder der Laich das Leben empfängt. Diese Austern nun halten sich meistens zwischen den Meerengen auf, als da sind zwischen den in dem Meer stehenden Ufern, Gebäuden, oder an den unter dem Meer stehenden Bergen und Hügeln, ja grossen Steinen und versteinten Bäumen und Gehöltzen; massen zwischen diesen die Wellen nicht so grosse Gewalt haben, und hieselbst das Meer etwas geruhiger ist, weil von solchen Hügeln, Gehöltz, und erwachsenen Steinen da und dort ein Mooß auswächset, welchen ich vielmal wie ein Netz zusammen geknüpffet gesehen habe, zwischen welchen auch ein gewisser Schlamm hänget. Und zwischen solchen Oertern nun halten und ernähren sich die Austern am bequemsten, sind auch offt mit solchem Mooß bewachsen zu sehen; welcher Mooß nicht in dem Meer-Sand, auch nicht an den Schiffen, sondern an den im Meer erwachsenen Steinen, und darzwischen liegenden sandigten Schlamm, häuffig zu sehen ist, welche Oerter dann gemeiniglich der Austern Quartier sind. Es ist aber zu bewundern, wie artig sie sich an Stöck und Höltzer in dem Meer hangen, also daß man in Venedig, oder an den Englischen oder Constantinopolitanischen Küsten, wann man eine Stangen oder Pfahl in dem Meer-Sand schläget, etliche Stunden darnach schon viele Austern

so

so fest anhangen siehet, daß man sie samt dem Pfahl heraus ziehen kan; Zweifels ohne darum, weil diese Schaalen-Fische theils sich durch das Anhängen vor der Gewalt der Meers-Wellen fester bewahren, theils daß sie etwan, weil sie wegen ihres steinigten Deckels nicht so leicht schwimmen können, sondern leicht zu Boden fallen, durch das Anhängen und ihr Oeffnen von dem durch sie gehenden Meer-Wasser erquicket und gesättiget werden.

Wo es aber an solchen Bäumen, Pflöcken, Steinen und anderen Meer-Klüfften oder Gebäuden mangelt, da liegen sie häuffig in dem Meer am Boden, und erheben sich an die Meer-Ufer. Allein diese sind nicht so gut, safftig, und lind zur Speise, sondern wachsen viel grösser, sind am Fleisch härter, und an Schaalen viel grösser, wegen des Alters; wie dergleichen in den Persischen und andern Orientalischen und Occidentalischen Küsten zu finden, woselbst die Austern von ungemeiner Grösse, jedoch zur Speiß untüchtig, auf dem Sand-Boden in der Perlen Fischerey, nach dem Zeugnus der Holländer und Portugiesen, gefunden worden. Monf. du Tertel versichert in seiner Haupt-Beschreibung der Antillen-Inseln, daß er auf einer kleinen Insel zu Guadalupa, deßgleichen zu Pleymouth, an den am Strand stehenden Bäumen so viele Austern hangend gesehen, daß die Aeste hät-

ten brechen mögen. Dann weil die Bäume, Paltuvier genannt, an dem See-Strande stehen, so spühlen die Wellen, an derselben Zweige, die sich am meisten herunter neigen, führen den oben auf dem Meer wie Milch-Aeuglein schwimmenden Laich, oder die Eyerlein von denen Austern, an die Aeste, die sich dann daran hangen, und kleben bleiben; daraus kleine Austern werden; wann aber die See sich ungestümm aufschwillet, stossen die Wellen die Austern ab, da sich dann die grösten am ersten, indem sie sich auf- und zuschliessen, ablösen. Nach einem solchen Ungestümm des Meers aber werden hernach diese Austern von denen Wellen weiter fort gestossen, und müssen deren Gewalt folgen, dahero werden sie auch bey solchem Ungewitter zwischen andern Fischen offt häuffig, wiewohl mit Widerwillen der Fischer, in denen Netzen gefangen, die sie meistens wieder wegwerffen, theils, weil sie selbige nicht jeder Orten an den Mann bringen können; theils, weil es offt die unrechte Zeit sie zu essen ist; theils aus Zorn, daß sie im Zug des Netzes ihnen eine grosse Schwere verursachen. Deßgleichen werden auch offt die Austern im grossen Meer bey Fischereyen in schönem Wetter gefangen, weil sie bey stillen Meer sich in die Höhe schwingen, und den auf das Meer fallenden Thau mit ihrer Oeffnung einschöpffen, und also, da sie oben schwimmen, gleichfalls öffters mit gefangen werden, wie

täglich geschiehet, und es jedermann en Compagnie der Meer-Fischerey sehen kan. Von den Austern selbst aber noch weiter zu sagen, so sind sie, nachdem sie nach Unterscheid ihres Auffenthalts und der Meere unterschiedlich erwachsen, hier und dar grösser oder kleiner. Die gemeinen sind bekannt, unter denen die ordinaire Venedischen die kleinesten, herentgegen die Arsenal-Austern die grösten, sind, dañ deren eine offt mehr dañ ein Pfund wieget. Die Hollsteinischen sind grösser dann die Engeländischen, doch die letzteren die besten vor andern, sonderlich die von Oxford, daher sie für die besten gehalten werden. In Franckreich zu Saintogne werden die gefischte und dahingeführte Austern in die saltzigten Moräste geworffen, worinnen sie äusserlich schön glatt und Meer-grün an denen Schaalen, innerlich aber sehr Milchreich, fett, und geschmack werden; dahero diese als die köstlichsten auf die vornehmsten Tafeln aufgesetzet werden. Bey denen Orientalischen und Occidentalischen Perlen-Fischereyen sind die Austern offt von ungemeiner Grösse, wie dann Monſ. Pomet und Tournefort zu Pariß Schaalen davon, die auch zu fünff Pfund wägen, bey sich aufbehalten. Ja Baochewitz hat sie in den Sudwester Insuln zu 1. biß 2. Centner schwer gesehen. In dieser Schaalen oder steinigten Deckeln nun ist die edle Austern von GOTT gesetzet worden, daß sie sich als ein so zartes und

edles Geschöpff beschützen, auch dem vernünfftigen Menschen zu Nutz und Genuß in weite Lande an sich selbst wohl verwahrt verführt werden, könne, weil sie, wann sie nicht mit einer solchen steinigten Schaalen bedecket wäre, gar leicht von jedem Anstoß an ihren zarten Leib verletzet, ja getödet, werden würde. Sie schliesset sich aber auch im Fall der Noth so feste zu, daß auch offt ein Stein ehender entzwey zu brechen, als sie zu eröffnen; ja es ist offt kein Ort zu sehen, wo sich der Deckel verschlossen. Und dieses zeiget, daß sie wohl lebe und frisch seye, da sie hergegen, wann die Schaale offen, schon todt ist.

Aus dieser und folgender Erklärung aber, die aus dem Augenschein der gelehrtesten Anatomicorum her genommen ist, hat man zuvorderist die höchste Allmacht zu bewundern und zu preisen, wie selbige den zärtisten Geschöpffen auch so zarte Organa und Werckzeuge gegeben, wodurch die Ordnung der Nahrung, Erhaltung, und des Lebens dieser Geschöpffe in der Sphæra, worein sie erschaffen worden, erhalten werden möge. Wie gütig hat nicht der Allmächtige Schöpffer diesen Schaalen-Fischen nicht allein die vasa ad humorem vitalem, oder die Ingeweide, gegeben, wodurch die geschöpffte Speise zur ordentlichen Nahrung, und diese durch andere Wege zur Erhaltung des Lebens, ausgetheilet wird; sondern nebst diesen auch besondere Wege in

den Floß-Federn und Floß-Blasen, durch welche sie die Nahrung, in Ermanglung anderer Nahrung, aus dem in die Floß-Federn geschöpfften Meers-Wasser ziehen, damit, wann das Meer abfället, und diese Schaalen-Fische auf dem trucknen Sand liegen bleiben, oder verführet werden, sie unterdessen sich von dem in Floß-Federn erhaltenen Wasser Lufft und Nahrung hohlen können? Wie sie dann auch so lang ausser dem Wasser, als ihrer Sphæra, leben, so lang sie diese Feüchte haben; wann sie aber diese verzehret, lässet erstlich die Krafft der die Schaalen-sperrenden Muscxlen nach, die Schaalen eröffnet sich sodann, und die darinn enthaltene Austern ist schwach oder todt. Eben wegen dieses in sich habenden Wassers können sie lebendig so weit verführet werden, und bleiben frisch, und leben so lang, als sie eine Feuchte in den Floß-Federn haben. Alle diese Theile nun können hier zu Land, wann nur die Austern Marine hat, allesamt gesehen werden; dann, wer curieus, kan die viele genannte Theile am besten an frischen, oder an den gefrohrnen, Austern zu sehen bekommen, wo offt in einer die Musculi, in der andern die Floß-Federn, in der dritten das Velum oder Häutlein, so den Kopff bedecket, von dem Frost dergestalt von der Austern Leib abgelöset worden, daß man sie gemächlich absondern, und darunter auch den Kopff, Mund, und die Fisch-Blasen, auch deren

Ausgang genau, noch genauer aber mit einem Vergrösserungs-Glaß, sehen kan. Am besten aber gehet es an solchen Oertern an, wo man sie gleich frisch von dem Fischen weg und in grosser Anzahl ansehen und visitiren kan, wie Willisius und mehrere Anatomici an dem Meer und Seestätten gethan haben, worvon Oxford einer der vornehmsten ist, weil nach Andrii und mehrer Wohlgereisten Bekänntnuß dort die besten Austern gefischet werden; vide Dictionaire universelle des Commerces.

# Erste Figur,
oder
# Zergliederung und Anatomie der Austern,
## Wie sie von den Schaalen genau abgelöset beschaffen ist/ und ihre Theile äusserlich bestellet sind.
### Nach D. Willis gezeichnet.

Es sagen die Anatomici, daß die Gebeine in den Thieren und Menschen das Fundament des fleischichten Gebäudes seyen. Ihr Nutz am Menschen ist 1) den Leib wohlgestalt zu erhalten, daß er nicht zusammen falle. 2) Daß von den Gebeinen die Muscu-

li ihren Ursprung haben. 3) Daß die Musculi zu ihrer nothwendigen Bewegung an den Gebeinen ihr festes Lager und Stemmung finden. Wann nun dieses der Gebrauch oder vielmehr die Nothwendigkeit der Gebeine an den Menschen ist, so kan die Austern-Schaale ebenfalls ein Bein genennet werden, ob sie schon nicht in dem Leib, sondern äusserlich, ist. Massen die Austern eben auch die flächsichte, fibröse, und tendinöse Theile ihrer Musculen in diese terminiren, allda sich befestigen, da anliegen, daran ihr Fundament, und vielleicht in der obern ihren Ursprung, haben, und zwar in der Höhle der Schaalen, wo der tendinöse Theil einem Stricklein oder Flächsen (das ist, fasrichtem tendini) gleich terminiret. Es ist gar nicht zu zweiffeln, daß nicht nur die Austern, als das Fleisch, sondern auch der Deckel oder das Schaalen-formige Gebein, à prima formatione dieses Fisches zugleich da seye, sintemahlen von denen gantz kleinen Eyerlein, oder an dem schwimmenden Austern-Laich, bey Betrachtung mit dem Microscopio die Schaale schon gleich einem Schüpplein anzusehen ist. Mithin gehöret beedes zusammen, beedes empfänget von der Nahrung einerley Zusatz zu seinem Wachsthum, und ist gar wohl zu glauben, daß diese fäsrichte Theile derer Musculen, wann sie sich über die gantze Austern erstrecken, erstlich einen weichen Knorpel oder schuppenformigen weichen Deckel formi-

ren, in ihren Wachsthum aber sich nichts desto weniger mit strecken, und also in der Grösse, Höhle, Breite, Tieffe zugleich wachsen, wie die Gebeine an denen Thieren, welche erstlich in Mutter-Leib gantz künstlich mit den Wachsthum beinformig, dann aber mehr und mehr beinhart, werden; weil die Extremitäten der Austern von dem gesaltzenen Meer-Wasser zwischen diesen Fibris tendinosis das erdigte, schlammigte, schwere Saltz-Theil leichter an sich behalten, mithin erst, ob sie gleich auch wie andere tendines in fibras osseas pro termino verhärten, wegen der groben interstitiorum noch mehr steinig werden; und ist die Frag, ob nicht Ostrea ihren Nammen von dem Bein Os, und Trea, ein Wunder-Fisch, von den Alten erhalten habe? Innerlich behält diese Muschel oder Schaale ihre Perlen-Farbe, äusserlich aber wird sie grob, und zeiget, doch Staffelweiß, die Reihe der Fäsrigen und Fibrarum, wie sie von denen Musculis als tendinosen Extremitäten terminiren. Die äusserliche Knorpligkeit gibt Anlaß, daß an dem darzwischen leicht klebenden Meer-Schlamm der Moß sich wurtzeln kan, oder kleine Würmlein in diese Zwischen-Erden an der Schaalen sich hangen, die sie da und dort äusserlich durchlöchern, mithin noch knorpliger machen. Nach Betrachtung der Schaalen aber schreiten wir zu dem darinhangenden Fisch und befestigten Austern, und wann wir

würck-

würcklich eine rechte Austern mit dem Messer ablösen wollen, finden wir sie mit denen gemeldten musculis rectis, deren sie oben und unten einen hat, wie davon in beystehenden Kupffer im Abriß ist, da Lit. K. L. M. zeiget, wie die von dar lauffenden Fibræ in die Schaalen terminiren; dieser beyden Musculorum Würckung ist, gleich denen am Menschen sich gegen den Ursprung zu ziehen, versus principium se stringere, wann sich nun diese zusammen ziehen, schliessen sie die Schaalen oder die steinigten Deckel so genau zusammen, daß keine Lufft, kein Tropffen Wasser, zur Austern kan; wann hingegen diese nachlassen, so öffnet sich die Schaale. Noch mehrers aber befördern die Oeffnung die andern zwey Musculi, welche wegen ihrer Figur circulares genannt werden, und an der Fläche der Schaalen um der Austern Leib liegen, und gleich einen Häutlein sich ausbreiten; die Floß-Federn bekleiden und bedecken diese Circular-Musculi, und pflegen sich wie eine Blasen zu erheben, wann man die Austern gantz mit der Mantilie oder mit den Floß-Federn gähling braten läst, da man sie deutlich sehen kan. Vide N. N. rechter Hand, D. unter sich unter den Floß-Federn, damit sie sie bedecken, und da sie sich zusammen ziehen, öffnen sie und theilen die Floß-Federn, damit das Wasser einlauffen könne. O. O. ist eben dieser Musculus, wie er gleich einem Häutlein ober sich die

Floß-

Floß-Federn bedecket, hier abgelöset darvon zu sehen. Q. Q ist eben dieser musculorum circularium Theil lincker seits der Austern; diese musculi bedecken wie ein zartes Häutlein oder integumentum commune die gantze Austern, wie Lit. A. B. zu sehen, am Kopff A. und weiter am Leib B. B. wo sich diese musculi gleichsam zusammen fügen. Bey C. machen sie einen kleinen rinnenformigen Gang zu der Austern Mund-Loch E. E., wovon der Schlund und Magen (der eine ansehnliche Höhle hat) abhangen, wovon wieder der Ausgang in den Darm F. F. F. ist, so in des Mast-Darms Oeffnung den Ausgang, oder anum, hat Lit. G. Lit. D. aber ist die Leber, die man an der Farbe erkennet, wann man mit dem Messer dahin sticht. Wann nun der Austern-Fisch durch diese Wege die Nahrung in das Mund-Loch empfänget, gehet sie von dar in den Magen, daraus gehet der Darm, und ziehet sich durch Lit. M. gleich wie durch einen langen Weg statt des Mesenterii und dünnen Gedärms, damit das beste safftige in der Austern Leib durch solche (wegen Zartigkeit unsichtbare) Gänge zur Nahrung gelange; das grobe aber und unflätige wird durch den Ausgang abgestossen; so es aber in einer matten Austern sich länger verhält, scheinet es blaulicht durch, und giebt die erste Anlaß zur Fäulung, wie gleich zu sehen; dann wann die Austern blaulicht, ist nicht nöthig, daß man die

Nasen

Nasen darein stecke. Ferners sind an dieser also gestalten Austern die Floß-Federn, deren an der Zahl vier grosse sind, so unter sich liegen, wie Lit. T. T. T. T. oben aber gegen den Mund sind sie kürtzer V. V. V. V. Und diese sind alle gar gut an jeder Auster, die noch das Meer-Wasser bey sich hat, zu finden und zu sehen, und lassen in der Einfassung den Kopff und vornehmste Theile des Leibs frey, welche letztere Floß-Federn, weil sie die Austern umringen, Mantel oder Mantilie genannt werden. Man pfleget solche auch billig von der Austern Leib abzusondern, weil sie nichts nahrhafftes an sich haben, so wenig als die Floß-Federn in andern Fisch-Köpffen, allwo diese gleiche Dienste als in den Austern thun, weil nemlich dadurch dem Fisch, statt der Lungen in den Thieren, einige Lufft-Theile, so mit dem Wasser vereiniget sind, zum Leben seines Leibes mitgetheilet werden.

## Beschreibung der zweyten Figur.

WAnn man also den Leib der Austern von dem obern Häutlein, welches von beeden oben benannten musculis herkommt, entblöset, so zeiget sich zuvorderist die branchia oder Fisch-Blasen, A. A. darzwischen B das Mund-Loch, Os,

Au-

Austern-Mund, darneben gleichsam zwey Leffzen. Lit. C. ist das gemeldte Häutlein oder Theil des musculi, so abgezogen, damit man das innerliche besser sehen könne; die Austern hat noch ferner in sich zwey branchias majores superiores, oder obere grössere Fisch-Blasen, wie D. D. zeigen, daran einige Aestelein als kleine zarte Aederlein, venarum ramuli, zu observiren; lincker seits kommt in der vom Häutlein entblösseten Austern etwas dunckles vor, welches ein Theil der Leber ist, mit E. bezeichnet, darunter liegt der Magen, welcher eine ziemliche Höhle hat. Unweit der gesagten Leber findet sich das Hertz, wie hier mit F. bemercket; wann man das Hertz-Säcklein oder pericardium darvon abziehet, siehet man daran deutlich die auriculam, so schwärtzlich ist, ja man siehet es recht pulsiren oder schlagen, und mit jeder Hertz-Erweiterung, diastole, aus der hohlen Ader L. die Nahrungs-Feuchtigkeit oder humorem nutritium in das Hertz-Auriculam einfliessen, herentgegen bey jeder systole oder Zusammenziehung des Hertzens, den Lebens-Safft, welchen man wegen der Röthe in Menschen und Thieren Geblüt nennet, in die daran liegende aortam oder grosse Pulß-Adern G. heraußfliessen; von welchen ramo G. ein anderer ramus gegen den Kopff H. rechter Hands, lincks aber I. ein anderer entspringet, die also den edlen Nahrungs-Safft in die gantze Substanz der

Austern führen; endlich gehet in die musculos rectos circulares, Floß-Federn, und Fisch-Blase ein dritter besonderer ramus oder Zweig der benannten grossen Pulß-Ader K. so sich in diese drey Theil gäntzlich theilet, und, wie die andern in den Menschen, sich in die äusserste subtileste Theile mit seinen Zweiglein versprei-tet, damit durch diese und ihre extrema orificia aus den Floß-Federn von dem dardurch geschöpfften Meer-Wasser einige Lufft-Theile oder particulæ nitrosæ aëreæ den im Wasser Lufftloß-lebenden Austern zukommen. Dann es hat GOtt, wie schon gesagt, den Fischen Floß-Federn und Fisch-Blasen, Branchia, statt der Lungen gegeben, damit sie, ob sie schon nicht in der Sphæra aëreæ, sondern im Wasser, leben, doch der Lufft-Theiligen (als die unumgänglich zum Leben das erste Element sind) nicht beraubet werden; und sie könten sich auch sonst ohne solche Lufft-Theiligen in dem tieffen Meer nicht in die Höhe schwingen, oder ihren schweren steinigten Deckel eröffnen, noch weniger aber mit ihme schwimmen, dahero sie auch zweiffels ohne fast drey Theile der Austern ausmachen, wie die Floß-Federn M. M. M. M. zeigen. Wann man das Häutlein, welches sie von dem musculo circulari haben, genau von ihnen abziehet, und von der Austern Leib abschneidet, so siehet man viele schwartze Flecklein N. N. N. N., welche andeuten, daß so viele andere Zweige seyen, die in

die Floß-Federn gehen, oder von den Floß-Federn die eingesaugte subtileste Lufft und das Meer-Wasser als nahrhaffte Theiligen zuruckführen. Die vier M. M. M. M. weisen, daß gleichwie die Floß-Federn vierfach oder gleichsam vierblätterịcht sind, also auch zu jedem Blat oder Fach der Floß-Federn eine Reihe der schwartzen Maculn oder Flecken von denen Aederlein auch vierfach mit N. N. N. N. zu suchen seyen. Bey solcher Examinirung und Zerlegung der Austern oder vielmehr Ablösung der Floß-Federn, müssen die musculi circulares nothwendig entzwey geschnitten werden, wie diese demnach gestaltet seyen, zeiget R. R. S. S. und wie diese musculi biß an die Extremität der Floß-Federn, wo sie den Schaalen-Deckel gleichsam ausfüllen, sich erstrecken, weisen T. T. W. W. X. X der Buchstaben Y. deutet noch ein übriges Theil von den musculo circulari an. Z. aber bemercket den Ausgang, anum, oder das Ende des Mast-Darms.

## CAP. II.

# Von der Austern Nutzen oder Schaden, wann man sie zur Speise brauchet.

DEr fleißige Lentilius, Proto-Medicus zu Stuttgard, hat unter vielfältigen schönen merckwürdigen Observationen in Centuria VII. Naturæ curiosorum Obs. 96. auch der Austern gedacht, und dieses zweiffels ohne darum, weil theils von ihnen nirgends etwas ausführliches zu finden oder beschrieben ist, theils dieser Schaalen-Fische in Conversationen, und sonderlich bey Tafeln, öffters gedacht wird. Dahero er sich auch beflissen alles, was er nur in den Autoribus, welche davon geschrieben, finden können, sorgfältig zusammen zu tragen. Wann er aber unter andern auf die Frage kommt, ob sie zur Speise rathsam seyen? Schreibet er: Laudantur ab his, culpantur ab illis, das ist: Die Austern werden von einigen gelobet, von einigen aber auch gescholten. Ja er sagt, daß dieses Thier gewiß so abscheulich und so eckelhafft seye, daß der ein kecker Mensch gewesen seyn müsse, der die erste gekostet oder gegessen habe. Weiters sagt er: Ich habe sie, sonderlich die

lebendigen, mein Lebetag verabscheuet, dann es mir wider die Natur zu seyn geschienen, lebendige Thier zu essen, dahero kan ich, als ein Unerfahrner, nichts davon sagen. Es stimmen aber diese Reden des Herrn Lentilii mit der meisten jetzigen Medicorum Gedancken überein, ungeachtet sie die Göttliche Providence augenscheinlich daraus ersehen solten, daß GOTT den See-Städten die Austern, als einen köstlichen Fisch, so häuffig verliehen; Und ob sie gleich in ihren Büchern da und dort finden, daß viele berühmte Leute ihrer als einer Speise gedencken, nemlich Plinius, Cicero, Seneca Epistol. 108. item Epistol. 95. Athenæus, Nonnius, Aldrovandus, Galenus de aliment. facultat. da er spricht: Cruda comedere nostro tempore non inusitatum fuit. Frische oder rohe Austern zu essen ist zu unserer Zeit nichts ungemeines; Sennertus, Celsus lib. 2. cap. 24. der sagt: Ostrea rebus, quæ stomacho idonea sunt, adnumero. Ich rechne die Austern unter diejenige Dinge, welche dem Magen anständig sind. Ettmüllerus und andere; Ja da sie über dieses sehen, daß ihrer so vielmahl hundert tausend jährlich verzehret werden; so sind doch deren Medicorum die wenigsten, die sie essen möchten. Weßwegen denn erlaubet seyn wird, kürtzlich davon zu melden, was für eine köstliche und nützliche Speise sie seyen.

Nun ist aus vorhergehender anatomischer Beschreibung schon erwiesen worden, daß die edle Austern ein wahrer Schaalen-Fisch seyn, und diese Muschel-oder Schaalen-Fische, deren vielerley Arten Valentini in seiner Material-Kammer benennet, hat GOTT und die Natur so zart, so köstlich, so löblich, und den Geschmack nach so gut erschaffen, daß sie auch bloß roh aus ihrer Schaalen genommen nicht allein ein, ohne alles weiters Zurichten, dem Mund und Magen angenehmes Gericht, sondern ein wahres wohlgeschmackes edles Confect sind. Dann jedermann kan aus der anatomischen Nachricht ihre Zartigkeit schliessen; ihrem äusserlichen Ansehen nach sind sie einer Substanz gleich, so von Milch und Butter zusammen gesetzt ist: In dem Geruch lassen sie eine subtile Exhalation oder einen so angenehmen Hauch spühren, als ob die Nasen ein angenehmes und unbekanntes Lüfftlein anwehete; dann ja der Natur und den Lebens-Geistern nichts angenehmers als das Saltz und die Lufft; wie ermuntert nicht ein Sal volatile die Lebens-Geister? Was kan der Natur angenehmers seyn als ein subtiles flüchtiges Saltz? welches von der Natur selbst geschaffen wird, auch in den Austern hervorgebracht wird, da die subtileste Lufft-Theile mit dem subtilesten Meer-Saltz den Geruch hervorbringen; daher auch die durch die Nasen geschöpffte Annehmlichkeit des Geruchs die Sinnen erwecket,

cket, und die Phantasey bald darauf der Natur Verlangen nach der Speiß der edlen Austern dermassen erreget, daß von dem Appetit nach der Lust und Anmuth der Austern, gleich bey andern angenehmen Speisen zu geschehen pfleget, der Mund, wie man sagt, voll Wasser laufft, welches Wasser ein häuffiger humor salivalis ist, der ein Vehiculum der so angenehmen in den Mund und Magen kommenden Speise seyn soll; daß also, mit einem Wort zu sagen, die gantze Natur mit Begierde diese erquickende Speise der frischen Austern erwartet. Wann aber nun also die Phantasey mit einem solchen Verlangen und Appetit die edle Austern empfänget, wer will zweifflen, daß eine solche Speise ohne viele Sorge destö leichter verdäuet werde? Das beste Zeugnus aber, daß sie leicht verdaulich, giebt die tägliche Erfahrung, da man siehet wie im Amsterdam, dem Texel, vielen Englischen Küsten, Venedig, vornemlich aber zu Constantinopel, kurtz an allen den Oertern, da die Austern gefischet werden, und so frisch zu haben, mancher nüchtern Leibs ein, zwey, auch mehr hundert ohne allen Zusatz auffisset, und nach dem gleich wohl noch bey der Mittags-Tafel wohl speiset, Abends aber auch wieder ein oder mehr hundert verzehret, und dieses nicht nur einmahl, sondern des Tags vielmahl und täglich, wie solches wohl ein jeder von den dahin gereisten Herren, Hofmei-

stern,

stern, oder andern daselbst gewesenen Personen, sicher erfahren kan, oder schon erfahren hat. Und gleichwohl wird man deßwegen weder sonst von einigen Schaden hören, noch einige scorbutische Zustände sehen. Anbey überlasse ich eines jeden Nachdencken, wie viel tausend nur in einer Stadt hier zu Land verzehret werden, da doch selten, oder wenig, von jemanden zu hören, daß die Austern (wann sie nur anderst frisch gewesen, und zu rechter Zeit gegessen worden) jemanden geschadet hätten. Gesetzt aber auch, es würden in der Welt vielmahl hundert tausend Millionen jährlich verzehret, und es erkranckten davon tausend Personen, so doch unmöglich, was hätte dann dieses zu bedeuten? weil man es ja erfahren müste, da hingegen dergleichen Observationen so seltsam, als von keinem Dinge sind; würde man sich aber über dieses genauer erkundigen, ob die Austern frisch und in rechter Maaß oder Zeit gegessen worden, so dörfften schwerlich die gute Austern beschuldiget werden können, sondern was gantz anders darhinder stecken. Dahero wann wahr ist, was Avicenna sagt: quod sapit nutrit; Was wohl schmäcket, gedeyhet oder verdäuet sich wohl; oder quod gustui et naturæ amicum, concoctu facile; id optimum præbet alimentum. Was dem Mund und der Natur angenehm, auch leicht zu verdauen, giebt die beste Nahrung: So ist wahrhafftig dieses von den Austern insonderheit zu hoffen,

da sie auch nur bloß von Geruch und Ansehen der Natur angenehm sind, wie Sennertus cap. 3, appetitum excitant, saget. Betrachtet man die Zärtigkeit, Weiche und Lindigkeit, so ist ja nichts linders, Butter und Milch ausgenommen, als die Austern zu sehen, dahero sie die Griechen den köstlichsten Fisch nennen. Ja selbst die Anatomie bekräfftiget, daß in dieses Geschöpff nichts als ein subtilester Nahrungs-Safft dringen, und darinnen circuliren kan, zu welchem Ende dann GOtt und die Natur in diesem edlen Geschöpff Hertz, Magen, Leber, und andere Organa so zart und Wundervoll gestaltet hat; Ja man kan von der Austern billig sagen, daß sie ein rohes Gericht und Speiß seye, so GOtt und die Natur selbst dem Menschen zur Nahrung, Speiß, und Erquickung geschicket oder zugerichtet hat, die gantz keine Zurichtung, sondern nur einen Schlung, brauchet, womit sie den Mund erfreuet, den Magen erquicket, Leben, Krafft, und Nahrung giebt. Daß aber die Austern von GOtt den Menschen zur Speise erschaffen, ist fast auch daraus abzunehmen, daß je mehr Menschen an einem See-Ort wohnen, je mehr Austern auch daselbst zu finden, ja unerschöpflich sind, ob es gleich sonst bald an andern Dingen mangelt. Soll eine Speise gut und zu loben seyn, so wird erfordert 1) daß sie in einem schönen reinen Geschirr aufgesetzet werde; 2tens, daß sie selbst rein und zart seye.

3tens, daß sie einen guten Geruch von sich gebe; 4tens, daß sie eine gute, angenehme, wohlgeschmacke Brühe habe; 5tens, daß sie selbst geschmack seye; 6tens, daß sie solche Theile in sich habe, die dem Magen und der Natur angenehm seyen, und auch endlich solche Theile, daß sie leicht zu verdauen, und so fort einen guten Nahrungs-Safft gebe. Wann man nun dem Ersten nachforschet, wer will wohl ein schöneres und köstlicheres Geschirr von GOtt und der Natur verlangen als die Austern-Schaalen, die nicht allein dem Silber, sondern einem Edelgestein, der köstlichen Perl, gleich siehet, auch die Perle-Mutter genennet wird und auch würcklich ist, massen allein in Austern die wahre Orientalische Perlen-Mutter ist, so die köstliche Perlen erzeiget. Die Farb der Schaalen, darauf die Austern liegt, ist wegen ihres Glantzes und ihrer Perlen-Farb so schön, daß daraus die schönsten Gefässe verfertiget werden, welche man öffters in Gold und Silber fässet, und mit Edelsteinen zieret.

Was aber das zweyte Erfordern belanget, wer ist wohl, der nicht bekennen muß, daß die Farbe der Austern selbst recht schön seye, weil sie ja so zart als die Milch, und so schön als eine zarte Butter anzusehen ist.

Zum dritten sage man mir, ob wohl edlerer Geruch als von einer frischen Austern seyn möge, der Augen, Nasen, Mund und Sinnen,

alsobald so sehr erquicket, daß er das hefftigste Verlangen und den Appetit so geschwind erwecke? Sind nicht die Austern vielen andern schlechten Speisen das eintzige und beste Gewürtz? Was geben sie nicht den Speisen vor Annehmlichkeit, mehr dann all anderes Gewürtz? Der Geruch allein ziehet ja gleich die Augen und Glieder an sich, und treibet sie nach dieser Speiß zu greiffen.

Zum vierten giebt die edle Marina, oder das subtileste in der Schaalen digerirte Meer-Wasser, die edle Crystallen-reine und zarte Brüh; welche gleichsam das von GOtt darzu gegebene Vehiculum, oder ein rechtes à natura datum primum menstruum digestionis, zu nennen ist. Es ist nicht sauer, nicht trüb, nicht all zu gesaltzen, sondern dem gesundesten lymphatico salivali humori temperatissimo so ähnlich, als ob er es selbst wäre; Mit diesem aber müssen alle Speisen, so wohl verdauet werden sollen, als dem principali vehiculo et primo digestivo gleich im Mund imprægniret werden, und mit dessen Abschlingung allein ernähret sich der arme Soldat, wann er in Noth lebet, und sich durch den Taback-Rauch also sättiget. Die Annehmlichkeit aber dieser köstlichen Marine bekennet jeder Mund, der diesen Nectar kostet.

Das fünffte ist dem schwer zu beantworten, der es nicht versuchet hat. Wer gute Sachen, also auch diese von GOtt erschaffene edleste

Spei-

Speise, hasset, ist ihrer nicht wehrt; und ist zu verwundern, daß mancher Mensch, ja die meisten Medici, ehender die wilde Schnecken, die garstige Frösche uud Schildkroten, ja die erschröcklichen und gifftigen Schlangen und Vipern, als dieses edle Gericht zu kosten oder zu essen sich getraueten, da es doch so weich wie eine Butter, und so zart, daß man nichts zärteres oder geschmackers anzugeben vermag. Wer sie also nicht isset, oder zu essen verweigert, ist zweiffels ohne genugsam dadurch von dem Höchsten gestrafft, daß er ihn durch diesen Abscheu von der Theilnehmung und Geniesung dieser köstlichen Speise abhält, da inzwischen die andern anwesende Esser desto mehrere zu essen das Glück haben, und ihren Medicis die Schaalen mit ihrem Alcali von Hertzen vergönnen.

Von dem sechsten ist ja die Zartigkeit, Weiche, und Lindigkeit der Austern selbst der beste Zeuge, dann in allen Speisen wird dieses zart genannt, was ohne Beine und Geäder ist, wie in den Fruchten die pulpa oder das safftige Fleisch, in Fischen die Milch, als in den Karpffen; die Drüsse von Kalb: Ja alles junge Geflügel und andere Vögel, Fische, und Thiere seynd darum geschmacker und leichter zu verdauen, wann sie voll zarten Milchformigen Saffts und ohne grosse Beine und hartes Geäder sind. Wann über dieses eine Speise einem schwachen Kind oder Krancken gegeben wird, so ist sie von Milch, Meel, oder von

einem

einem solchen Fleisch, worvon alles grobe Geäder, Haut, und Bein abgesondert sind. Hält man nun gegen solche zarten Speisen die edle Austern, so ist schon oben erwiesen, daß sie von GOtt mit dem zartesten Safft-vollen Leib und Substantz begabet ist, die so zart, daß man nicht glauben solte es wäre ein Fleisch, sondern vielmehr ein Butter-dicker edler Safft; massen in diesem edlen subtilen Leib nichts als die subtilesten Feuchte, öhligte und saltzigte Theile gleichsam zu einer köstlichen Milch vereiniget der Austern zur Nahrung dienen. Ob auch gleich selbst der blosse Geschmack viel von diesem Safft urtheilen kan, so kan man doch noch mehr von den Gelehrten, und sonderlich dem so curiosen als vollkommenen Chymico Lemmeri, vernehmen, welcher die Austern in seinen Laboratorio also examiniret, daß er darinnen viel Oehl, Phlegma, Sal volatile und Fixum von Alcalischer Tugend befunden, wie dieses jeder Apothecker in der Austern finden mag. Betrachtet man nun, was ein guter wahrer Chylus, oder Nahrungs-Safft, seye, so ist dieser ebenfalls nichts anders als ein solcher Milchformiger Safft, welcher Oleos, Salinisch, Alkalinisch und Phlegmatisch und Volatilisch ist; das ist ein zarter phlegmatischer Safft, in welchem viele öhligte, fette, nahrhaffte, und subtile saltzigte Theile sind; Siehet man aber zuruck, was im Magen am ehisten verdauet wird, so

ist

ist es mit kurtzem das was zart ist, und äusserlich und innerlich solche Theil hat, woraus viel guter weisser subtiler saltzigter Milchformigter Safft den Menschen zur Nahrung hervor kommet: Wer nun der Austern Zärte quoad corpus, und die Substantz der Nahrungs-Theile der Austern, betrachtet, wer will mehr zweifflen, daß selbe nicht allein leicht zu verdauen, sondern auch am besten selbst ernähren kan, sintemahlen sie solche Theile in sich hat, welche zur Constitution des Nahrungs-Safft gehören? Wie zergehet nicht die Austern in dem Magen und wird verdauet, wann ihr subtiler Salinischer Alkalischer Theil mit dem gelinden acido, so in dem Magen ist, geschwinde aufgelöset wird? dadurch die öhligten fetten Theile von den Phlegmate sich befreyen, und also geschwind ein Chylus entstehet, mithin das Ende der Verdauung vollbracht ist. Hiervon giebt die Erfahrung das beste Zeugnus, sintemahl ja von keiner Speise kan erwiesen werden, daß sie in einer solchen Quantität, wie 100, oder 200, oder mehr Austern sind, in dem Magen geladen so bald verzehret, und darauf der Magen auch so bald ausgeleeret, seyn solte, daß kurtz nach gegessenen Austern bey folgenden Mittag-Mahl wie der wohl eingepacket, oder wohl gegessen und getruncken, werden könnte, weil nemlich die Austern fast gantz zum Chylo werden: geschweige, daß noch nach allen schon genossenen Speisen

ſen (wie zwar nicht jeder Zeit gar recht geſchie-
het) wieder friſche Auſtern zugeleget werden
können. Doch will ich alles dieſes von den
friſchen rohen Auſtern geſagt haben, dann
von den wahren friſch-gefiſchten rohen Auſtern
bekennen alle, daß, wann ſie gleich aus dem
Meer kommen, oder kurtz hernach gegeſſen
werden, deren hundert und mehr früh oder ſpat,
und des Tags öffters, gegeſſen werden kön-
nen, ſonderlich nüchtern, oder Nachmittags
etliche Stunden nach dem Mittag-Mahl.
Wann man hingegen zum Exempel die Engli-
ſchen Auſtern, als welche hieſiges Orts für
die beſte gehalten werden, etliche Meilen von
dort verführet, können die, welche deren 200.
Stuck in loco auf einmahl gegeſſen haben, nun
am andern Orth nicht mehr 100. eſſen; wann
ſie aber nach Hamburg kommen, nicht mehr
50. verzehren. Und je weiter ſie alſo von ih-
ren Fang geführet werden, je weniger kan
man ihrer eſſen, es wäre dann daß ſie mit der
Marine, wie in loco, vollkommen verſehen wä-
ren. Dann je weiter man ſie führet, je mehr
verzehren ſie von ihrem edelſten Nahrungs-
Safft, und verlieren alſo viele flüchtige öh-
ligte Theil darvon, der Auſtern Leib aber wird
aus Mangel der Nahrung viel zäher und dich-
ter, geſchweige daß ihrer viele durch das Füh-
ren durch unterſchiedliche ſüſſen Gewäſſer und
Lufft eröffnet werden; daß ſo dann die ſchöne
Marine auslaufft, und die vorher ſo köſtliche

und

und vollkommene Austern eines grossen Theils ihres bestens Safft beraubet, dadurch aber trocken, wo nicht gar faul, wird. Von diesen schreibet Sennertus mit Recht: Minus nutriunt, sie geben nicht viel Nahrung, weil viele ihrer nahrhafften safftigen Theile verzehret, vergossen, und verrauchet sind; weiter sagt Sennertus: Aliquid difficultatis in ventriculo pariunt; facile obstructiones generant: das ist, wann sie nicht frisch sind, so beschweren sie den Magen, und verursachen Verstopffungen, wie ein anderer Fisch auch, der nicht frisch ist; sintemahl eben dieses von andern, auch den besten, Speisen zu gewarten, wann sie ausgetrocknet und zäh sind; von eben solchen Austern gilt was Grebnerus fol. 73. meldet: Videmus, quod multi tam avidè copiosas admodum ostreas sinè discrimine (ut ut eas accipere valent) ingenerant, ex quo ventriculus sæpè refrigeratur, ut sequantur gravissima symtomata; daß nemlich viele die Austern so häuffig ohne Unterscheid oder Ausnahme verschlucken, daß daher der Magen verkältet wird, und schwere Zufälle erfolgen müssen; Ja Welschius und Binningerus bemercken, daß auf solches unmäßiges Austern-Essen Durchbruch, Magen-Schmertzen, Erbrechen, auch der Tod, erfolget seye; und dergleichen unglückseelige Zufälle vom Austern-Essen sind da und dort, doch nicht eben so gar viele, zu finden. Wann man aber alle diese schlimme Zufälle ansiehet, und der Auto-

torum observationes lieset, so findet man aller Orthen, daß entweder der Autor selbst kein Liebhaber von Austern gewesen, oder die Austern verfälschet worden; wie Lentilius meldet, daß im Haag die grünschälige Austern, Groenpaties genannt, für die köstlichste gehalten werden; dahero sie von eines vornehmen Fürsten Gesandten und andern Gästen verlanget und gegessen worden, welche aber grosses Brechen und Ohnmachten verursachet haben, weil der göttlose Kauffmann die andere Art der Austern in eine Lauge von Grünspan geleget und gepeitzet hat, mithin kein Wunder ware daß sie Schaden verursachet: oder daß sonst ein Fehler damit vorgegangen, dann so bemercket Willis und andere, daß Leute von dem Essen fauler stinckender Austern erkrancket, einige weil sie alte und nicht frische, einige weil sie viele bey vorher schon vollgefülltem Magen gegessen, und noch andere hitzige und kalte Fiebere bekommen, weil sie zuviel solche, die nicht frisch, trocken, oder ausgefröhren, übermäßig genossen. Aus diesem folget, daß, nach der Lehre des weisen Salomons, alles seine Zeit habe. Die köstlichste Artzney, geschweige Speiß oder Tranck, wann sie zu unrechter Zeit oder in übriger Quantität und Maaß genossen wird, kan nicht nur schaden, sondern auch den Tod bringen, dahero stehet geschrieben: Plures gula occidit quam gladius; Mehr gehen durch die Gurgel als den Degen

zu

zu Grab. Der so edle Wein, mäßig getruncken, stärcket, nähret, und erquicket; dessen Uberfluß aber oder üble Qualität nimmt die vornehmste Theile des Leibes ein, und stürtzet den Mann, die Vernunfft, auch Gesundheit, oder gar das Leben, ins Verderben. Omnis repletio mala, panis verò pessima, sagt Galenus, alle Uberfüllung ist böß, die vom Brodt aber die ärgste; Wann das Brodt in Ubermaß das schädlichste, so doch das tägliche Essen und woran die Natur von Kindheit auf gewohnet ist, was hat man sich zu wundern, daß eine Uberfüllung von Austern auch schädlich werden kan, sintemahlen diese gleiche Beschaffenheit wie alles andere gute hat. Optimum est optimum, sed si corruptum optimum, est pessimum. Das Beste ist auch am besten, wird aber das Beste verdorben, so wird es auch das Schlimmste und Aergeste. Je süsser und besser die Früchte sind, je eher und ärger faulen sie, wie bald fault nicht der edleste Vogel, wie voll Würmer und stinckend wird er nicht? die zartesten Fleische und Fische gerathen am ehisten in Faul- und Aasung; also auch die Austern, wann sie faulen: Gleich wie aber jedes faules und Aaß nicht zur Speise, sondern auf den Misthauffen, gehöret, also sind auch die Austern, wann sie stinckend und faulig, dorthin, und nicht in die Kuche, gehörig, weil ihr Gestanck sehr schädlich. Solches erfahren die Perlen-Fischer in Malabarien und an den

Orientalischen Küsten von Manaar, da sie die häuffig gefischte Austern in die Erden vergraben, daß sie faulen, darmit sie sich öffnen, und die Perlen frey werden; während dieser Zeit aber müssen sie diesen Ort wegen des erschröcklichen Gestancks verlassen, und wann sich dieser allgemachs in etlichen Wochen verlohren, so werffen sie diese vergrabene schon ausgefaulte Austern in frisches Wasser, so fallen alsdann die Perlen aus den Schaalen; diese werden in ein Sieb geworffen, und also durch grössere und kleinere Sorten der Sieben sortieret. Kan also jedermann aus bißher besagten abnehmen, daß die edle Austern als eine köstliche Speiß von der Natur also zugerichtet, daß man sie frisch geniessen soll, je frischer sie sind, je mehr sind sie erlaubet; doch die viehische Uberladung ausgenommen; herentgegen, je mehr sie an der Frischigkeit, schönem Ansehen, guten Geruch, und der edlen Marine abgenommen, daß sie trocken, klein, dörr, und an der Farb geändert, am Geruch aber zur Faulung schon geneigt, sind, je weniger sind sie nicht allein zu essen, sondern je mehr auch zu meiden, oder vielmehr mit andern Speisen zu vermischen, als roh zu essen. Die edle Austern ist die wahre Mutter der Orientalischen Perlen, wie alle Scribenten, Materialisten, Kauff- und Handels-Leute bekennen, vide Dictionarie des Commerces universelle, Hermannum, Grimm. Tavernier. Pommet. &c. Von denen

nen Perlen aber stehet: Ne margaritas ante porcos projicias. Werffet die Perlen nicht den Säuen vor. Ist nun die Perle, als ein Kind und Frucht der Austern, so edel und nicht vor die Säue gehörig, wie viel weniger gehöret die Mutter vor die vielfräßige Säue? Dann dieses edle Geschöpffe nicht allein eine simple, sondern auch eine Gesundheits-Speiß und Nahrung, Cibus medicamentosus, und medicamentum alimentosum ist, dessen man sich gantz sicher und mit gutem Nutzen bedienen kan. Zweiffelt man noch daran, so nenne man eine andere Speiß, die so unschuldig, daß sie in solcher Anzahl, wie die Austern, sicher gegessen und in den Magen gelegt werden kan, oder die gantz zum Chylo und zu dem besten Nahrungs-Safft wird, weil sie alle Theil des Nahrungs-Saffts hat. Ich glaube, daß nach aller Medicorum Lehre ein frisches Hühner-Ey eine gute, nahrhaffte, zarte, leichte, wohl verdauliche Speise seye; aber wie viel darff man wohl darvon an der Zahl essen? Man schlage in den Observationen der Medicorum nach, so wird man beym Charlies, Doleo, Welschio, Borello finden, was für Schaden und üble Folgerungen von Übermaaß der Eyern erfolget. Dergleichen kan von mehrern unschuldigen Speisen gesagt werden, jedoch als de rarò contingenti, die dahero auch als rarò contingentia observiret, und bemercket werden, wie dieses auch von den Austern geschehen, von welchen

 doch

doch so selten was Böses zu finden ist, daß ehender von andern hundert Casus, als von der Austern Schädlichkeit einer, anzutreffen, da ihrer doch, wie vielmahl gemeldet, jährlich so unzahlbare consumiret werden. Dann ich setze zum Exempel, daß nur allein in Prag des Winters wöchentlich fünff und dreyßig Fäßlein à 500. Stuck zehen Wochen durch eingeführet werden; diese machen wochentlich 17. tausend 500. Stuck, und das hundert à sechs Gulden gerechnet, 1050. Gulden; zehen Wochen durch aber 175000. Stuck oder 10500. Gulden; und werden doch ohne Schaden eines Menschen verzehret. Weil nun aber von keiner Speise mehr gefordert werden kan, als daß sie leicht zu verdauen seye, und einen guten Chylum gebe, dergleichen dann die Austern, nach obig-besagtem, vermög der Zärte ihres Leibes, ihrer Substantz, und ihres Saffts leisten, so folget daraus unwidersprechlich, daß sie dem Menschen allerdings dienlich seyn müssen, wie der hochgelehrte Ettmüller Tomo fol. 695. erkennet, da er schreibet. Ostreæ non ineptum nutrimentum pro partium spermaticarum sustentatione suggerunt, das ist, die Austern geben kein unebene Nahrung zur Erhaltung des edlesten Safftes und der spermatischen Theile des Menschen. Und kan auch hieher noch gezogen werden, was Boerhaave in Institut. Med. Aphor. 1052. überhaupts schreibet: Hyeme prodest victus gravis, durus, siccus

cus, aromate vel sale acrior -- cum motu corporis validiore plus exercitato. das ist: Im Winter ist schwere, harte, truckene, wohlgewürtzte und gesaltzene Kost, samt stärckerer und öffterer Bewegung des Leibs, dienlich.

## CAP. III.

## Der edlen Austern Medicinische Krafft und Würckung.

Kurtz zuvor ist erwiesen worden, daß die edle Austern eine nahrhaffte Speise, und wie, genennt werden. Der Speisen aber zehlen die Medici und Naturkündigere dreyerley: Eine nemlich ist allein Alimentum, oder Cibus alimentosus, eine rechte Nahrungs-Speise; die andere cibus medicamentosus; die dritte Medicamentum alimentosum. Alimentum & cibus alimentosus ist eine Speise, die allein nähret; ein cibus medicamentosus eine Speise, die nicht allein sättiget und ernähret, sondern auch wie eine Medicin alteriret, dann der Speiß allein zukommet zu ernähren und zu sättigen. Der Cibus medicamentosus aber differiret so viel darvon, als mehr die Speiß solche Thei-

le hat, darmit sie alterirt. Cibi enim est alere et saturare, medicamenti est alterare; mithin ist ein cibus medicamentosus, so zugleich speist und alteriret. Ein Medicamentum alimentosum ist, so mehr alterirt als speiset. Die Speisung kommet von den Theilen an der Speise, die einen dichten sättigenden Nahrungs-Safft geben; Die Alterirung in der Speiß kommet daher, wann in einer Speise solche Theile sind, welche nebst der Nahrung kühlen, erwärmen, trucknen, befeuchten, wie man an unterschiedenen Speisen siehet, die zugleich medicamentos sind: Also kühlen und ernähren die Schildkroten, reinigen und ernähren die Vipern, kühlen und befeuchten die Saläte, Früchte, und dergleichen, wiewohl einige mehr einige weniger; andere erwärmen und ernähren, wie das Gewürtz. Hieraus kan man schliessen, ob die edle Austern, oder besser der von ihr in Magen aufgelöste Chylus, ein solum nutritium, oder nicht vielmehr ein Cibus medicamentosus, zu nennen seye? In reiffer Erwegung nun und genauer Untersuchung, daß die Austern primò so Zahlreich gegessen wohl verdauet werden; jedoch secundò darmit der Magen und Leib nicht als mit grosser Menge gesättiget wird; tertio diese Speise doch leicht verdauet wird, und der davon kommende Nahrungs-Safft den Leib und die Säffte erquicket; folget billig, daß sie wegen des ersten wohl ein aptum alimentum oder gehörige

rige

rige Speiß und Nahrung; wegen ihrer subtilen Theilen aber, woraus sie bestehen, mit allen Recht Medicamentos seyen, mithin billig ein Alimentum medicamentosum genennet werden müssen. Sie sind nemlich vermöge ihrer Wesenheit, da sie eine fibröse und musculose fleischigte Substanz sind, darinn die öhligte, fette, saltzigte humores befindlich, ein Alimentum, das ernähret. Und ist darum wohl zu mercken, daß je schöner die Austern ist, je safftvoller und nahrhaffter ist sie, wann aber der Safft entweder von der Austern selbst verzehret, oder sie gebraten wird, daß diese subtile Säffte ausrauchen, so findet man, daß nur fast eine Haut übrig bleibet, und sie mithin wegen ihrer zartigen und wenigen Leibs-Theile ein kleines ausmachet, und viele Austern nicht leicht beschweren, auch wenig zuruck lassen, womit sie sättigen könnten; je mehr sie aber Safft haben, je mehr geben sie Chylum; ob nun aber dieser mehr alterire als sättige, stehet zu erforschen.

Das Wesen also, woraus die Austern bestehet, ist ein Vasculosum und Membranaceum Corpus, oder ein zartes Gefäß und häutiges Wesen, darinn die Nahrung circuliret; diese aber hat nach genauer Chymischer Untersuchung viel Oel, Phlegma, Sal volatile und fixum alkalini generis, als Theile, die aus der Austern Destillation, wann ihre gantze Substanz aufgelöset wird, von jedem erfahrnen

Chymico hervor zubringen sind. Wann nun dieses die Elemente oder Principia sind, die die Austern in ihrer Composition hat; so wollen wir dieser Elementen Würckung und Krafft klärer vorstellen, woraus denn ein jeder Naturkündiger und Medicus selbst die Krafft und Tugend der Austern desto leichter wird erkennen können und loben müssen. Erstlich hat die Austern viel Oel; durch das Oel aber verstehen die Chymici die schwefligten, fetten, und resinosen Theile; diese öhligte Theile sind vornemlich in dem regno vegetabili und animali, in den Kräutern, Blumen, und Früchten werden sie ein Oel genannt; In dem animali aber, bey den Fischen, Vögeln und Thieren, werden diese Theile Fett oder Speck betittelt. Die olea oder Oele haben einen grossen Nutzen in der Medicin: massen die schwefligte und öhligte Theile von Natur zertheilen, erwärmen, lindern, weil sie aus einer Vermischung saltzigter, phlegmatischer und schwefligter Theile kommen, und auch deren Würckung haben; die schwefligte Theile zeigen sie, da sie brennen, mithin von innerlicher Krafft auch erwärmen; wegen der Fette lindern sie, dahero die oleosa anodyna, Schmertzen-linderende, Emollientia, erweichend, und antispasmodica genennet werden und sind. Wo nun viele Fette in einem Thier oder Kraut ist, so hat es dahero eben die Kräfften zu erwärmen, zu zertheilen, zu erwei-

weichen, und zu linderen. Zweytens ist der Austern phlegma zu untersuchen; dessentwegen aber daß sie phlegmatisch sind, ist vielleicht zu beförchten und auch daher der Medicorum Sorg und Sagen, daß sie den Magen erkälten, beschwehren, und dennoch unverdaulich sind; welches Vorbringen denn auch nicht gantz ohne Grund ist, massen das Phlegmatische bey den Naturkündigern etwas schweres, unnützes; bey den Chymisten aber das Phlegma eine jede ungeschmacke dem Elementarischen Wasser gleiche Feuchtigkeit, ist; wolte man aber dahero die Schädlichkeit der Austern ziehen, so müßte gleicher Schaden von allen Speisen und Geträncke besorget werden, dann alle solche haben ein phlegma, auch der Wein und noch viel mehr grüne Kräuter, Obst- und Wurtzel-Wesen, wovon man Speisen kocht; also ist auch das Fleisch desto phlegmatischer, je älter das Vieh ist, je älter auch die Austern sind je zäher sind sie. Mithin ist unumgänglich zur Correction dieses unverdaulichen Phlegma das Saltz, Gewürtz, Sieden, und unterschiedliches Zurichten nöthig, damit die phlegmatische Theile verdünnet, oder verdaulicher gemacht werden. Das braucht aber eine frische rohe Austern nicht, dann sie hat es schon von GOtt zum voraus. Wann man aber das Phlegma von allen Fleisch und Fischen nimmt, so kan das eine Plhegma seyn oder heissen, was in den Thieren und Austern

der Nahrungs-Safft ist; das andere aber die Substanz oder der Leib, und häutige Theil des Cörpers seyn. Aus dieser Betrachtung des Phlegmatis, man nehme es nun wie man will, folget eben das vorige, daß man nemlich die Austern frisch essen soll; dann wann die guten subtile Säffte in ihrer Krafft in der guten frischen Austern sind, so wird der wenige Theil des Phlegmatis durch diese selbst verdaulich; wann aber die Austern ausgeleeret, vertrocknet, und die besten Theil derselben verzehrt sind, so ist sie eben nicht zu essen; oder, wann man sie doch noch essen will, muß man ihr, wie andern schweren phlegmatischen Speisen, in der Kuche mit dem Zusatz helffen; betrachtet man aber das Phlegma, so an der Austern zähen häutigen Substanz ist; so ist freylich ein solche zähe Austern weniger zu essen dienlich, roh aber noch weniger oder gar nicht. Wolte man sie aber essen, so müste man sie lieber braten, weil dadurch die Butter und der Citron-Safft noch einige Theile in sich ziehen, die alsdann doch den Geruch und Geschmack von und mit der Austern in den Magen bringen; Von einer solchen Austern ist aber nicht allein keine Krafft zu hoffen, sondern nebst der Beschwerung, die sie bringen können, nur ein Theil, sonderlich im Uberfluß, ad viam fæculentam gegeben, wie jede Speiß mit dem guten und nahrhafften auch etwas, so zu Koth wird, mit sich führet; da also der Magen der

Austern das Gute annimmt, das Unverdauliche aber gehöriger Orthen ausgeführet wird. Etmüller sagt fol. 635. gar wohl: phlegma parum curant Medici, die Medici achten das Phlegma nicht viel; aber nur von Austern förchten die mesten Medici das Phlegma. Nun wäre nicht Wunder, wenn eine Austern eine Untze Phlegma hätte, da doch nach genauen Gewicht ein Löffel voll Kraut und Ruben mehr Phlegma als die Austern hat; und gleichwohl besorgen sie von diesen nicht soviel Schaden als von einer oder mehr genossenen Austern, bey welchen doch das Phlegma desto weniger zu förchten, weil dieser dem Elementarischen Wasser gleicher Liquor, nach Barchusens Lehr, das Vehiculum aller öhligten und saltzigten Theilen ist, darinnen sie sich aufhalten, und mit deme sie vereinigt in jedem Liquore sich erhalten. Saget man aber, der Austern vasculoser und membranoser Cörper seye phlegmatisch, und dahero unverdaulich; so müßte man kein Fleisch essen, dann alles Faßrichte, Fibröse, und Membranöse in dem Fleisch eben das nicht ist, was verdauet wird, sondern in materiam fæculentam gehet; wann auch dieser Theil der Austern diese Materie giebt, transeat. Jedoch ist wohl daraus zu sehen, was eben dieser phlegmatische Theil für Würckung habe. Dieses siehet man an dem, wovon die Sultzen, der Schleim, und Leim gesotten werden, welche Sultzen nichts als

Phle-

Phlegma genennet werden können; und deren Nutz, herzliche Krafft, und Würckung ja bekannt ist: Wann nun aus der häutigen Substanz oder aus diesem Phlegma der Austern eine sultzigte Nahrung hervor kommt, so ist ja diese eben so erwünscht als gut und nutzlich; ja köstlicher und von mehrerern Krafft, als andere Sultzen; und geschiehet gar wohl, daß man unter die beste Sultzen Austern mischet.

Das dritte Element der Austern ist das Saltz, welches gleich wie das Oel oder die fette Substanz an der Austern schon erwiesen, und hoffentlich von niemand vernünfftig gelaugnet werden kan, der der Austern Fettigkeit, Glattigkeit, und Butter-farbe betrachtet, ferners ihre ohligte Theile und ihr Phlegma kostet; wie dann auch, daß die Austern Saltz habe, der Ort, wo man sie fischet, am besten aber der Geschmack, zeiget. Dann da das Saltz, wie Wedelius Physiolog. pag. 206. sagt, das primum solubile ist, omnino quoque primum sapidum est; et hujus ratione gustabile omne mixtum est, das ist: das Saltz ist das erste, was auflöset, und dahero das erste am Geschmack, und von diesem hat alles Vermischte seinen Geschmack. Es ist aber das Saltz in Austern zweyerley, nemlich ein flüchtiges, Sal volatile, und fixum, ein festes, gröberes, und schweres Saltz. Das flüchtige Saltz in denen Thieren ist ein subtiler flüchtiger gesaltzener Geist, welchen der hochgelehrte Willis

lis den Lebens-Geist in den Thieren nennet; Dieses Sal volatile durchdringet alle zähe Theil der Austern, und vermischet alle Nahrungs-Theile in jedem Thier; also vereiniget der Salmiac-Geist die Oele und Wasser zu einer Tinctur. Dieser gesaltzene Geist ist der subtileste Theil des Saltzes, der die Austern so zart machet; er ist es, der in den Säfften, dem Blut, und allen Dingen die erste Auflösung verrichtet; mithin in der Verdauung der erste Meister ist. Dann so bald er in die Wärme kommet, suchet er zu entfliehen; weil aber dieser subtile Geist mit allen Theilen, auch den phlegmatischen, vermischet ist, erhöhet er in seiner Bewegung alle feuchte, gesaltzene, schwere, auch phlegmatische, Theile, und erfolgt von ihm das Werck der Chylification, oder Verdauung der Speisen in einen Milchformigen Nahrungs-Safft; wo dieser gesaltzene Geist in einer Speiß oder Getränck die Oberhand hat, ist die Verdauung leicht und gewisser zu hoffen; hergegen je weniger dieses Geists in einer Speiß oder Tranck ist, je schwerer ist daher die Verdauung zu hoffen oder zu gewarten. Dieses subtile flüchtige Saltz hält nicht nur die Krafft des Saltzes in sich, sondern ist die wahre Essenz des Saltzes, wegen dieses Geists ist der distillirte Geist vom Meer-Wasser so kräfftig, daß er auch allein das Gold auflöset, welches kein anderer Geist thut. Hieraus nun ist zu schliessen, was dieses Sal volatile der Austern

für Krafft habe, im Magen nicht allein die Verdauung der Austern, sondern auch anderer Speisen, und die Chylification zu befördern, den Chylum zart und dünn zu machen, die härtesten Verstopffungen zu eröffnen, die Zähigkeiten, Rohigkeiten, Cruditates und Viscositates aufzulösen, nicht allein den Magen, sondern auch die sibi natura similes edlen Lebens-Geister, zu erquicken und zu stärcken. Das vierte Element der Austern endlich, das Sal fixum, oder das schwere Saltz, so der Cörper des vorigen Saltzes ist, darinn und darvon das Flüchtige entspringt, ist gleichfalls von so sonderbarer Krafft und Tugend, daß Moses Lev. II. 13 davon sagt: Quicquid sacrificii obtuleris, sale condies, Was du opfferst, sollst du mit Saltz würtzen. Daß also dieses das beste Gewürtz ist. Allein vielleicht ist es eben das, was die Medicos die Austern mit zu essen abschrecket? Aber ich will es ja nicht hoffen: sintemahl Ihnen die grosse Nothwendigkeit des Saltzes wohl bekannt ist; und daß ohne Saltz natürlicher Weiß der Mensch nicht leben könne. Dahero auch dessen Nothwendigkeit in allen Dingen, und ausser den Meer-Fischen, in andern Speisen am Tag liegt; Jedes Ding ist mit seines gleichen zu erhalten, da nun aber eben der Mensch Saltz in seinen Säfften hat, so sind diese mit gleichem zu ernähren; dann ja das Saltz ein Balsam der Natur ist; wann das, die Krafft hat todtes Fleisch für Fäulung

zu bewahren, wie vielmehr wird es dieses im Lebendigen thun? Das Saltz ist das beste Gewürtz der Speisen, wo dieses nicht entweder von Natur da ist, oder darzu gethan wird, ist die Speiß ungewürtzt, und kan sie der Magen, ob er sie gleich empfängt, doch nicht verdauen; dann in dem Saltz ist die Krafft, durch Stuhl und Urin das Untaugliche abzuführen, und wann dieses nicht geschicht, klopfft bald eine Kranckheit an. Ohne Saltz, sagt Musitanus, ist alle austreibende Krafft gesperret. Das Geblüt ist ja von Natur gesaltzen, und nimmt keinen ungesaltzenen Safft in sich, wann es aber ja geschicht, so wird es bald verkehrt und verderbet, woraus dann corruptio humorum et partium, eine Verderbnuß der Säffte und übrigen Theile, erfolget. Der Abgang des Saltzes ist die Geburt der Zähigkeiten, da dann davon bald Verstopffungen im Miltz, Leber, und in dem Geäder entstehen, welche erschreckliche Kranckheiten verursachen, als Geschwulsten, Wassersuchten, und dergleichen; dahero hat GOtt das Saltz zur Würtzung der Speisen gegeben, und die edle Austern so reichlich damit begabet, zum Zeichen, daß sie eine gesunde Speise sind; dann in dem Saltz ist die Krafft aufzulösen, die Verstopffungen zu eröffnen, und das Unnütze auszutreiben: Dahero ist der Urin, der Speichel, der Schweiß und die Zähren gesaltzen; und alles, was vom Menschen getrieben wird, schmeckt nach Saltz,

und geschieht vom Saltz. Vom Saltz oder Sale nennen die Poeten Salacitatem, und dahero sagt Sennertus: Venerem stimulant et salaces reddunt ostreæ, die Aüstern machen müthig und geil. Paracelsus lib. 2. de naturalibus sagt; es sey das Saltz ein Balsam der Wunden; das Meer-Wasser reiniget die Krätzigen, und heilet die Flechten; das Saltz widerstehet aller Fäulung, tödtet die Würmer: Und ist die Krafft des Saltzes so vielfältig beschrieben, daß wohl ein jeder Medicus am besten weiß wie viel er in denen hartnäckigsten Zuständen mit denen unterschiedlichen Salibus, Volatilibus, fixis, und solutis würcke; und, die des Saltzes Nothwendigkeit in denen Kranckheiten nicht erkennen wollen, werden billig vom Hoffmanno beschuldiget, daß mancher Medicus den Patienten die Seele mit dem Wasser-Trincken ausschwemme, die aus Mangel des Saltzes sich von dem Leibe scheiden muß. Diesemnach hoffe ich, daß dieser edle gesaltzene Theil, welcher noch darzu von den phlegmatischen oleosen Theilen der Austern in seiner befeuchtenden Schärffe so wohl temperiret ist, nicht allein keinen vernünfftigen von der Austern Speiß fernerhin abhalten, sondern vielmehr in Ansehung dieses edlen Compositi jeden Medicum dahin bewegen, solle und werde, daß er sich dieses edle Geschöpff zu geniessen künfftighin weiter kein Bedencken machen; sondern vielmehr in Betrachtung seiner so

her-

herrlichen und nützlichen Medicinischen principiis versuchen und erfahren, was die edle Austern vermögen, nicht nur die Gesunde zu speisen, und die Gesundheit zu behalten, sondern auch so manche Kranckheiten an dem elenden Menschlichen gebrechlichen Leib darmit zu curiren, ex virtute sua balsamica, abstergente et resolvente. Massen sie ein rechtes der Natur angenehmes Alimentosum in ihren besagten Theilen haben: dann mit ihren öhligten Theilen ernähren sie, temperiren die Schärffe und Säuere, und lindern und erweichen die Verhärtungen; die Chymisten sagen: oleosa nutriunt, temperant, calefaciunt, demulcent, relaxant, acidum obliniunt, et hinc antispasmodicam et Anodynam possident virtutem.

Die phlegmatischen Theile kühlen, erweichen, befeuchten; dahero werden die Sultzen, Kalbs-Fusse, Schild-Krotten und dergleichen in zehrenden Fiebern und grosser Hitze gerathen, und den Ausgedörrten verordnet.

Die Salia volatilia oder flüchtige Saltze erwecken die Lebens-Geister; stärcken den Magen, helffen seiner Verdauung, machen die zähen Feuchtigkeiten dünn, das Geblüth flüchtig, und fördern seine Circulation. Dahero erneuern sie den Gliedern die Kräffte und stärcken die Entkräffteten.

Das Sal fixum ist das wahre digestiv der Speiß; es verdünnet und eröffnet den zähen Schleim und Gall, befördert den Urin und Stuhlgang, und allen Auswurff, vertilget die

Säure, und hilfft andern unverdäulichen Dingen zur Verdauung. Da nun diese Theile nicht in scharffer Qualitæt, sondern in der angenehmsten Temperatur, wahrhafftig in den Austern zu finden, wie dessen selbst der Geruch oder Geschmack ein Anzeichen ist, so ist nicht genug zu bewundern, daß ein vernünfftiger Mann seyn könne, der nicht sage, daß die Austern ein sonderliches edles Compositum und wahres alimentum Medicamentosum, oder Medicina analeptica, das ist eine Speise seye, die nicht nur speiset, sondern bey nebst auch eine Medicinische gesunde Krafft viele Kranckheiten zu curiren hat.

Also lehret Ettmüller fol. 695. tom. 1. Ostreæ non ineptum nutrimentum pro partium spermaticarum sustentatione suggerunt, quia etiam Gelatinam copioso alcali volatili temperato imprægnatam, qualis in spermate ranarum deprehenditur; cujus ratione ad febres hecticas, ardores corporis & inde natas atrophias non incommode usurpari possunt; cujus rei exemplum habet Lindanus in Collegio super Hartmanni Prax. Chymic. quidam etiam ex ostreis destillant aquam in cura hecticæ.

Testæ Ostrearum optime possunt substitui conchis margaritiferis in usu medico: mater perlarum enim nihil est aliud nisi concha in qua reperiuntur Perlæ, observatur enim, quod ostrea in concha exspuat quendam liquorem roscidum & perspicuum, qui, si intra spatio-

la carnis retineatur, & ibi sensim coaguletur, abit in perlas, quæ sensim augentur per pelliculas, quod si hic liquor coagulatus exspuatur ad concham coagulatur & concrescit ad concham, & vocatur mater perlarum, est ergo una eademque materia nisi quod perlæ sint magis depuratæ atque defæcatæ, quam mater perlarum. quod attinet vires, absorbet hæc concha acidum, urinam movet, audacter dico, ad quos usus conveniunt perlæ, ad hos etiam conchæ. Testæ ostrearum acida potenter absorbent, cum iisdem saporem salsum acquirunt, & hinc potenter diureticæ sunt; Calcinata igne aperto in calcis vivæ naturam abeunt; alcali sapiunt, cum acido non nihil effervescunt, potenter sudorem cient. Cum acidis, v. g. spiritu salis acris, soluto, abstracto menstruo, loco frigido liquescunt per deliquium in liquorem salsum, diureticum, lithon tripticum.

Dieses heisset im teutschen so viel: Die Austern geben keine unebene Nahrung zur Unterhaltung der edelsten balsamischen Theile, ja sie geben auch eine Sultzen, welche ein häuffiges, temperirtes, flüchtiges Alcale bey sich führet, und dergleichen in dem Froschlaich befindlich ist: dahero sie in den hectischen Fiebern, brennenden Hitzen, und darauf folgenden Ausdorrungen nicht uneben zu gebrauchen sind; wovon Lindanus in seinem Collegio über Hartmanns Praxin Chymiatricam ein Exempel hat. Einige destilliren auch ein Wasser von Austern,

die Hectica damit zu curiren. Die Austern-Schaalen aber können in der Medicin statt der Perlen-Mutter gebraucht werden, weil die Perl-Mutter nichts anders als ein Auster-Schaalen ist, in der die Perlen gefunden werden. Dann man bemercket, daß die Austern in der Schaalen einen zarten und durchsichtigen Safft von sich stösset, welcher, wann er zwischen dem Fleisch der Austern bleibt, und daselbst allmählich coaguliret wird, zu Perlen wird, die sich durch nach und nach anwachsende Häutlein vergrössern; wann er aber biß an die Schaalen kommt, coagulirt er sich daselbst auch zu einer Schaale, und wird die Perle-Mutter genannt. Ist also beedes von einerley Wesen, nur daß die Perlen reiner sind; was nun die Würckung der Schaalen anbelanget, so frißt sie sich mit der Säure ab, und schluckt sie ein, und treibet den Harn, und daß ich frey sagen mag, wozu die Perlen nutzen, dazu ist auch die Perlen-Mutter oder Austern-Schaale dienlich. Die Austern-Schaalen verzehren und dämpffen die Säure kräfftig, und bekommen mit selbigen einen saltzigen Geschmack, daher sie den Harn hefftig treiben. Die in offenen Feuer calcinirte oder gebrennete Schaalen nehmen die Natur des lebendigen Kalchs an, dahero in Engell und Holland darmit statt Kalchs gemauret wird, schmecken wie Alcali, machen eine gelinde Ziehung mit der Säure, und treiben den Schweiß starck. Wann man sie aber mit sauren Din-

gen

gen als mit einem scharffen Saltz-Geist auf-löst, und den Geist wieder davon abziehet, zerfliessen sie an einem kühlen Ort, und werden zu einem gesaltzenen liquor, der nicht allein den Urin hefftig treibt, sondern auch den Stein zermalmet. Dieses sind die Worte des Etmüllers. Wer aber ein mehrers davon wissen will, daß die Austern warhafftig eben das seyen, wovon die Orientalischen Perlen erzeuget werden, der lese das Dictionaire Universelle des Commerces. Pomet. Valentini Material-Kammer, und Tavernies von der Perlen-Fischerey, wo zu finden, daß diejenige Austern-Schaalen Perlen-Mutter genennet werden, welche äusserlich und innerlich Perlenfarbig sind. Dazu kan man es aber leicht bringen, wann man nur die Schaalen äusserlich mit Scheidwasser abwäschet, dann so werden sie äusserlich auch Perlenfarbig, vide Pomet. fol. 627. und von der Perlen Erzeugung eben daselbst fol. 618. Es fällt mir aber hierbey ein, daß dieser Perlen-Glantz der Mutter und der Perlen davon komme, daß der Austern Crystall-klarer Schleim sich von den flüchtigen darinn concentrirten Meer-Saltz generiret, wie zu sehen, wann man den humorem crystallinum eines Augs nimmt, und ihn in ein Glaß legt, darinn 2. Theil klares Wasser und 1. Theil Scheid-Wasser sind, so wird man in 2. oder 3. Tagen finden, daß dieser humor crystallinus in eine Perle verwandlet worden, das ist, daß diese subtile Salien

in diesen humor gedrungen, und darinnen dieses machen. Daß aber in unsern Austern selten Perlen gefunden werden, scheinet mir daher zu kommen, weil vielleicht unsere Austern wegen öffterer Fischung nicht alt genug sind. Dann diejenige Austern, worinnen die Portugesen die Perlen finden, sind zäh und hart, zweiffels ohne vom Alter; auch ist nicht zu zweiflen, daß in Orient und Occident der Sonnen Hitze zur Subtilisirung der Salien und leichterer Generation der Perlen sehr vieles beytrage. Hæc per parenthesin.

Nebst deme sind auch die Austern, vermöge ihrer Elementarischen Theile ein Saponaceum oder saiffenhafftiges Wesen. Dann Boerhaave sagt im Libello de Materia Medica p. 12. Resolventia sunt, quæ id, quod prius fluidum, dein concretum, fuerat, iterum in fluidum reducunt: 1) diluentia; 2) Salina e sale marino &c. 3) Saponacea, sales volatiles spirituosi, aromatici, oleosi; 4) Sapo Chemicorum ex oleis destillatis & Alcali fixo; domesticus ex oleis expressis & Alcali fixo. Oder: Resolvirende und auflösende Dinge sind solche, die das, was vorher flüssig ware, hernach aber dichte worden, wieder flüßig machen; als da sind 1) Diluirende Sachen; 2) Salinische, aus dem Meer-Saltz 2c. 3) Saifenhafftige, wie flüchtige, geistige, aromatische, öhligte Saltze; 4) Die Saiffe der Chymicorum aus distillirten Oelen und einen fixen Alcali; Die gemeine Saife aus

aus-

ausgepreßten Oelen, und einem fixen Alcali. Nun haben die Austern öhligte und salinische alcalische Theile: also absteigiren, resolviren und confortiren sie.

Nachdem ich also des Ettmüllers und Boerhaavens Gedancken von Krafft der Austern und ihrer Schaalen angeführet: So höre man weiter Dekkerum in seiner Exercit. practica fol. 404.

Colicus Dolor diuturnus Ostreis curatus.

Hac occasione non potui non narrare historiam de muliere prægnante, dolore acerbissimo, colica diuturna, afflicta post varia, imo optimæ notæ, medicamenta, interna externave, frustra adhibita, ostreis crudis intra tres horas curata. Weiter fol. 405. Per 6. septimanas Colicis doloribus vexata mulier 24. Ann. non tantum anticolicis, sed pluribus Temperatis simulque Anodynis, frustra omnibus tentatis, comedit ostreas crudas pipere contuso conditas, unde hac sequente nocte placide dormivit, mane alvum sponte ter quaterque exoneravit nec amplius de dolore conquesta fuit imo curata mansit. Das ist:

Eine langwierige mit Austern curirte Colica.

D. Dekkers erzehlet nemlich, er habe eine schwangere Frau curirt, welche eine sehr hefftige und langwierige Colica erlitten, die er mit allen erdencklichen und herrlichsten innerlichen und äusserlichen Mitteln nicht zu stillen vermocht,

mocht, da sie doch auf genossene rohe Austern binnen 3. Stunden curiret worden. Und eine andere Frau von 24. Jahren, welche 6. Wochen lang mit Colic-Schmertzen behafftet gewesen, habe vergeblich so wohl wieder die Colic gerichtete, als viele andere temperirte und besänfftigende Mittel gebraucht: Als aber die Patientin etliche frische Austern mit Pfeffer bestreuet gegessen, habe sie selbige Nacht ruhig geschlaffen, seye des andern morgens 3. 4. mahl zu Stuhl gegangen, und habe von derselben Zeit an den Schmertzen nicht mehr gefühlet, sondern sich glücklich curiret befunden. Ferners lese man Tulpium Observat. Lib. II. fol. 115. daselbst findet sich

Marcor ostreis sanatus.

Medicus meticulosus veritus ob imbecillitatem venam ferire, Catharinæ Geriæ, acerbissime ex latere dolenti, auxit tantopere febrem atque inflammationem in membrana costas cingente correptam, ut ex retorridi sanguinis æstu ipsa non secus emarcuerit, ac si laborasset immedicabili tabe, quam etiam non obscure videbantur designare sputa ita frequentia ac sordida, ut copia capacem pelvim & fætore spatiosum facile replevisset conclave. re autem ipsius plane desperata & morbo ultra quartum mensem protracta, apparuit ipsi quasi ex Machina Deus excitando nescio quod crudorum ostreorum desiderium, quod ei quoque eo libentius concessum, quo minus hactenus profuissent alia & potiones concin-

natæ ex humidis ac frigidis herbis, qua spe etiam minime excidimus, vix enim commederat, crudas hæc ostreas, quin protinus imminuerentur non tantum calor ac febris, sed etiam usque eo perniciosissimus hic morbus, ut brevi convaluerit.

Das ist:

Ein furchtsamer Medicus habe in einem gefährlichen und sehr hefftigen Seitenstechen bey einer Weibs-Person wegen ihrer Schwachheit die Ader zu lassen nicht getrauet; davon aber um der Hitze des verbrannten Geblütes hätte die Hitze und Entzündung dergestalt zugenommen, daß sie solchermassen ausgedorret, als ob sie an einem unheilbahren Hectischen Fieber darnieder gelegen, da zumalen auch ein so häuffiger, öffterer und garstiger Auswurff dergleichen nicht undeutlich zu verrathen geschienen, daß von dessen Menge ein gantzes grosses Becken, von dessen Gestanck aber das gantze Zimmer voll worden. Nachdeme es nun also mit ihr verlohren geschienen, und sich die Kranckheit über das vierte Monath erstrecket, seye ihr gleichsam durch ein Wunder-Werck ein sonderbahres Verlangen nach rohen Austern entstanden, wie ihr Tulpius auch um so ehender erlaubt, weil ohne dem bißher weder andre Dinge, noch Träncke aus anfeuchtenden und kühlenden Kräutern helffen wollen. Es habe ihn aber auch die Hoffnung nicht betrogen, denn da sie kaum die rohe Austern gegessen, seyen nicht nur unverzüglich Hitze und Fie-

Fieber, sondern auch dieser gantze schädliche Zufall so sehr vermindert worden, daß sie in kurtzer Zeit zur Gesundheit gelangt. Zweiffels ohne haben die Austern solche balsamische, öhligte, und phlegmatische Theile in sich, welche diese Krancke ernähret und gekühlet haben; da die Saltzigten das Lungen-Geschwür gereiniget, und der aus den Austern entstandene köstliche Alcalische Chylus die fiebrische Säure des gantz verdorbenen Geblüts gedämpffet, die Lebens-Geister erquicket, das Schädliche durch die Ausgänge, sonderlich durch den Urin, befördert, und mithin die Gesundheit also wieder ersetzet; woraus dann zu sehen, wie die Austern eine köstliche Nahrung für solche, welche von langwierigen Kranckheiten ausgezehret, auch für die Lungensichtigen, sonderlich Cholerischen und Blutreichen, ein sonderliches Mittel seyen.

Diesen setze ich nun auch meine Observationen bey:

Icterus cum Cachexia, in muliere fluxu nimio menstruorum & hæmorrhoidum, & calculo vesicæ magno, laborante cum ostreis sanatus.

Mulier sanguineo-atrobiliosa 40. Annorum, calculo vesicæ diu afflicta, incidit in nimium hæmorrhoidum & menstruorum fluxum; his accessit icterus, habitus cachecticus, tumor pedum odematosus, quæcunque adhibebantur temperatissima, potenter hæmorrhagiam moverunt, unde deliquia icterus & tumor au-

augebantur, nec quidem ex vegetabili, temperatissimas herbas aut eorum infusa aut jusculas quin nec paucas impune vel simplicissimi spiritus nitri dulcis guttas sumsit, quo non ægrius valuisset, in statu hoc ancipite ostreas crudas bis de die No. V. recentes comederet ordinavi; & intra 15. dies icterus tumorque discessit hæmorrhagiæ temperate processerunt, & patiens convaluit. Vitamque jam 10. annis incolumen ducit, excepto calculo vesicæ, quem quidem adhuc sed tamen commode, fert, quotannis congruo tempore ostrearum reassumens curam.

Das ist:

Eine 40.jährige Frau, Blutreich und schwartzgalliger Complexion, ware nicht nur lange mit dem Blasen-Stein geplagt, sondern verfiele auch in eine schwartze Gelbsucht, Cachexie oder Aufdünstung des Leibes, Geschwulst der Füssen, und allzuhefftigen Monaths-und gulDenen Ader-Fluß: Ob nun gleich dieser Patientin was nur der Vernunfft gemäß und die gelindeste Dinge verordnet wurden, so wurden doch nur dadurch die Blutstürtzungen desto hefftiger rege, und die Ohnmachten, Gelbsucht, und Geschwulst stärcker, wie sie denn auch so gar die unschuldigsten Kräuter, oder die davon gesottenen Thee oder Brühen, ja etliche wenige Tropffen des so simplen Spiritus Nitri dulcis, ohne schlimmer darauf zu werden, nicht ertragen kunte. Weil nun alles vergebens angewendet und die Sache mißlich ware, bin

ich auf die Austern verfallen, und habe ihr verordnet, sie solte davon täglich zweymal 5. biß 6 rohe frisch essen, wodurch dann unsere Patientin in 15. Tagen nicht nur (als durch ein Remedium saponaceum oder Saifenartiges Mittel nach dem Ausspruch des vortrefflichen Hn. Boerhaavens, da er in seinen Aphorism. de cognosc. et cur. Morbb. Sect. LIII. LIV. n. 4. sagt: Vasorum rigiditas - - curatur per ea, quæ humectant, leniunt, emolliunt, diluunt, resolvunt, abstergunt. Die Rigiditæt der Vasorum wird durch solche Mittel gehoben, welche anfeuchten, lindern, erweichen, diluiren, resolviren, und abstergiren. Da nun aber die Austern aus solchen Theilen bestehen, wie oben erwiesen, haben sie auch dergleichen Krafft und Würckung,) von der Geschwulst und Gelbsucht, befreyet worden, sondern auch der Blutgang sich täglich so gemindert, daß sie seitdem schon 10 Jahr lang keinen Anstoß mehr hat, ausser von dem Blasen-Stein, der doch sehr erträglich ist; da sie indessen diese Austern-Cur jährlich wiederholet. Ferners

Cachexia cum alvi, urinæ, et catameniorum suppressione ostreis recentibus curata.

Mulier tenera 36. annorum, cachectico habitu, pedibus œdematosis oppressionem respirii singulariter decumbens magnam passa alias laxæ, alias alvi, nunc autem ejusdem et urinæ paucitate et catameniorum suppressione laboravit, adhibita varia cum tali quali effectu; ostreos ei commendatos a me indies bis de die

supra

supra dicto modò assumsit et intrà paucos dies supinè decumbere potuit, solita alvo laxitas restituta, urinæ copiosè et menstrua congruo rediverunt tempore, e quibus feliciter graviter antea ægrotans benedicente Deo, convaluit.

Das ist:

Eine schwächliche Frau, ihres Alters 36. Jahr, hatte nebst übler bleicher Farb im Gesicht und geschwollenen Füssen einen so schweren Athem, daß sie nicht ruckwerts liegen konte, gleich einem Brust-Wassersichtigen. Sie hatte sonst von Natur viele Stühle; damahls aber verschluge sich der Stuhl und Urin, und sie verlohre auch ihr Monathliches: Nun hatte sie zwar verschiedenes gebraucht, das aber nichts merckliches hulfe: weßwegen ich ihr, als ich zu ihr beruffen wurde, nebst ihrer Medicin, die Austern, wie oben zu gebrauchen verordnete; wovon sie dann nach wenig Tagen solchen erwünschten Effect erhalten, daß sie nicht allein wieder auf den Rucken liegen können, sondern auch wie zuvor offenes Leibes worden; den Urin häuffig gelassen, und sich die Monath-Zeit zu gehöriger Zeit wieder eingefunden, auch die Geschwulst verlohren; mithin also diese gefährliche Patientin nächst GOtt wieder curiret worden. Endlich folget noch

De salubri usu ostrearum in puerperio:
Mulier prolifera, à fœtus dudum in utero mortui partu ægra et indebitè purgata ventrem scirrhosimilem acquisivit; rursus ingravidata magno peperit periculo, ventre sic permanente,

te, donec suavis à me ostreis non solùm lochia commode promota et ille prævius in uteri substantia relictus insertus et tumor feliciter resolutus sed et illa in pristinam restituta valetudinem hodiedum sana.

Das ist:

Eine Frau hatte nach Geburt eines in Mutterleib lang todten und fast halb-faulen Kinds die Mutter nicht recht gereiniget, weil sie auf ihren Land-Gut der behörigen Hülffe ermangelte; darvon bliebe ihr nun der Leib sehr groß und hart: Sie wurde wieder schwanger, und gebahr mit grosser Gefahr; die Geschwulst aber beharrete so lang, biß sie die von mir verordnete frischen Austern gebraucht, wovon dann nicht allein die Mutter-Reinigung sich wohl ergeben, sondern auch das in der Mutter bißher verhaltene Geblüt, und die davon entstandene Geschwulst und Härte des Leibs glücklich erweichet, eröffnet und verlohren; und sie also wieder zur voriger Gesundheit gelanget, deren sie noch heut zu Tag geniesset.

Dieser edlen Austern Gebrauch und Nutzen habe an vielen Kind-Betterinnen so glücklich erfahren, daß, da ich sie den andern Tag nach der Niederkunfft zu gebrauchen verordnet, sie nicht allein keine Nachwehen empfunden, sondern auch wann sie zuvor dergleichen Reissen, und zu wenige oder schwere oder gar verstopffte Mutter-Reinigung gehabt, glücklich gereiniget und davon curiret worden.

Auch habe ich bey den Cachectischen und Wassersüchtigen Personen und andern morbis ex fibra debili & laxa ortis, auch daherrühren-der impotentia virili, oder Untüchtigkeit der Mannsleute, der Austern sonderliche Krafft vielmahl erfahren, dann sie dem Magen angenehm sind, und den Leib und die Harngänge trefflich eröffnen; Man kan mich aber keineswegs einer Vermessenheit beschuldigen: dann jeder gewissenhaffter Medicus soll in seiner Cur Autoritatem, Rationem und Experientiam zu Hand nehmen; Nun wäre die Autorität der obbenennten Autorum der Führer, daß ich die virtutem saponaceam der Austern zu versuchen unternommen, Zeit und Application aber hat mich zur glücklichen Experientz gebracht, daß ich dieses und ein mehrers erfahren, was obgesagte Autores davon geschrieben, und was mir ferners gutes oder böses darvon erfolgen wird, werde auch künfftighin nicht ermanglen, den Curiosen und Gelehrten willig mitzutheilen. Endlich hat es auch nicht an der Ration oder vernunfftmäßigen Grund gefehlet, weil mir gar wohl bekannt, was die oleose, phlegmatische, flüchtige und fixe salinische Theile in einem composito (wie oben erwehnt) vermögen. Dann wann die Kranckheit von dicken und zähen Verstopffungen herrühret, stehet mirs frey, ob ich nach Proportion des Krancken, præmissis præmittendis das Mittel aus dem regno minerali, vegetabili oder animali ergreiffen will, das muß nun

ein solches seyn, wie es die Kranckheit indiciret oder angiebt, und ist dann die Kranckheit recht erkennt, und die Indication richtig formiret, so ist ausser GOttes Gewalt an der Cur nicht zu zweifflen. Ja ich sage, wann mancher Patient schon die Apothecken halb ausgeschlecket, und von den chymicis medicamentis schon wie eine Mumia ausgezehret worden, so ist kein anderer Rath, als daß man zur Erhaltung der Kräfften und Bestreitung der Kranckheit solche Mittel vorschlage, wie die Medicamenta alimentosa, juscula medicata, Sültz und Suppen sind, die von Krebsen, Schnecken, Vipern, Schild-Kroten und mehr andern dergleichen nahrhafften Wesen köstlich mit Zusetzung der Austern, gemacht werden; wo aber noch über dieses zu eröffnen, zu stärcken, zu kühlen nöthig, wer will mehr zweifflen, daß die edle Austern, als ein alimentum medicamentosum so eine sonderbare Krafft haben, den elenden und krafftlosen Patienten nicht allein zu erquicken, sondern auch ferners die Cur glücklich zu secundiren, zu Hülff zu nehmen? Wiewohl es nicht ohne Rath des ordentlichen Medici geschehen soll, weil dieser bey eigentlicher Erkanntnuß des Zustandes desto glücklicher die Krafft der edlen Austern zum Preiß des allmächtigen gütigen Schöpffers, und zu ihrem Ruhm erfahren wird. Wann in andern Medicinen die oleosa, balsamica, salina, volatilia und fixa die Krafft haben, täglich so fürtreffliche Wür-

ckungen zu thun; warum solten dieses nicht vielmehr auch die Austern secundum leges artis verordnet, leisten? als die solche Krafft vor andern haben. Scheuet sich ein Medicus nicht, wie Magerne in Praxi, pulverisirte Spanische Mucken, Käfer, und Heuschrecken andern einzugeben, ja entblöden sie sich nicht, offt auch in Folgung der Experientz Arsenicum wider das Fieber zu brauchen, der Regen- und Keller-Würm, Kröten und Schlangen vor itzo zu geschweigen; so zweiffle ich um so weniger, ein jeder werde ferners in seinen vorkommenden Curen sich dieser edlen und köstlichen Artzeney-Speiß mehrers gebrauchen, und was so wohl die Anmerckung der Autorum angefangen, als die Ration und Beschaffenheit der Theile, daraus sie bestehen, lehret, auch in die erwünschte weitere Experientz zum Nutz der Nothleidenden und Ruhm des Medici, sonderlich bey denen bringen, wo die oleosa alicalina, salina oder saponacea, subtilia oder solche zarte alterirende und zugleich ernährende und anfeuchtende Mittel nöthig sind, als præmissis præmittendis, in dem Husten und andern Beschwernussen des Magens, überflüßiger Säure, Hitze und Verstopffungen, kalten Scorbuto, zehrenden Lungen-Geschwären und Fiebern, Verstopffungen und Zähigkeiten der Gall, dann die Austern ernähren, stärcken und reinigen, befördern den Harn, die monatlichen und güldenen Ader-Flüß, richten sie in Ordnung, temperi-

periren wegen ihrer kühlenden phlegmatischen Krafft die allzuhefftige Blutstürtzungen, äusserlich aber auf die Carfunckeln, Geschwäre und Apostemen aufgelegt, zeitigen und erweichen sie dieselbe, wie auch bubones venereos und Pest-Beulen.

## CAP. IV.

## Von der Zeit und Art die edle Austern mit Nutzen zu geniessen, und wie dem von denselben erfolgten Schaden zu begegnen und abzuhelffen.

DIe beste Zeit zum Austern essen ist hie zu Land der Herbst und Winter, der Güte nach sind die Austern vor allen zu erwählen, welche also frisch und safftreich, roh, wie sie sind, mit oder ohne ihre Floß-Federn, sonst Mantille genannt, und von den Schaalen abgesondert, samt der Marina ohne alle Furcht und Sorge verschlungen werden können, wo aber die Marine abgehet, ist so gut als nothwendig sie mit dem Messer an verschiedenen Orten wohl zu durchstechen, damit durch solches Pfeilen oder Durchstechen die Salia alcalina oder saltzigte Theil erwecket und beweget werden, wie dann davon bald die Bewegung der Säffte, welche die Austern also zarter machen, zu beobachten.

Wann

Wann aber kein Schaum darauff folget, so thut man gar wohl, wann man etwas Citronen-Safft auf die Austern drücket, und dann die Schaalen unter der Austern wacker zersticht, auf daß die Säure die Saltze bewege, wie dann auch bald darauf eine Schaumung erfolget, die die Fermentation des sauren Citronen-Saffts mit dem alcalischen Austern-Saltz zeiget, dardurch eben die Austern lockerer und zarter, mithin desto besser zubereitet können gegessen werden: Weme darzu ein wenig Pfeffer oder Muscat-Blüh beyzusetzen beliebig, kan solches gar wohl thun, und dadurch der Austern feuchten Erkühlung virtualiter vorkommen.

Wann nun die frische rohe Austern also zubereitet sind, kan ihrer ein Patiente bey nüchtern Magen, oder nach vorher genommener etwas weniger guter Sulzen 5. biß 6. 10. auch 12. Stucke zwey oder einmahl des Tags horis medicis zur Cur geniessen. Wann aber die Austern nach Tisch aufgesetzet werden, kan wol jeder nach Vernunfft und Belieben deren essen so viel ihm gefällig. Wer sich aber schon mit andern Speisen und Tranck überfüllet hat, kan die Austern wohl stehen lassen, dann wann sie in einen so vollen Magen kommen, können sie leicht eine Fermentation wegen ihrer Salien darinn erwecken, welche alsdann in ihrer Aufsteigung den Magen-Mund leicht übersteigen, und darauf ein Erbrechen folgen kan; oder, so

die Speise in Magen schon verdünnet, und doch überhäuffig, vermag auch wohl das Saltz der Austern den abfliessenden Chylum scharff zu machen, und folglich einen hefftigen Durchbruch zu verursachen; Wird also das Essen der Austern des Essenden Vernunfft nach der Regul der obigen Beschreibung ihrer Kräffte überlassen; falls aber die Austern trocken und nicht gar frisch sind, so geschieht es ebenfalls gar recht, daß man sie in die Kuche schicket, und da elbst nach Belieben oder Wissenschafft des Kochs zurichten lässet. Doch ist dabey zu mercken, daß solche Austern nicht mehr eine curirende Medicinal-Krafft haben, weil sie ihrer besten Theile schon von dem weiten herführen, noch mehr aber ihres flüchtigen Saltzes durch das Feuer beraubet werden. Was die gar kalten, ja gefrornen Austern anbetrifft, so sind sie also kalt leicht schädlich, dahero jede Austern, wann sie gefrohren, so sie frisch genossen werden soll, wohl mit und in ihren Safft zu geniessen, zuvor aber in einem warmen Zimmer überschlagen werden soll, daß nur das Eiß gelind zergehe, ehe die Austern fast kaum warm werden: Nun entstehet offt die Frage: Ob diesem oder jenem oder allen insgemein, und wie oder wieviel einem zu essen erlaubt seye? Allein es ist unmöglich eine allgemeine Regel deßwegen zu geben: Die Armenier essen vorhero nur gesottenen Reiß, und dann eine Schüssel voll ausgestochene Austern darauf,

entweder frisch, oder gebraten, oder mit einer Aromatischen Butter zugerichtet; wann man nun hiesiges Orts auch nur eine simple Speise vorher äse, könte man sie gleicher gestalt hundert weiß mit Nutz geniessen. Weil man aber bey uns den Magen vielfältig überfület, so muß man ihrer auch weniger essen. Überhaupts aber kan hier gelten, was Boerhaave in Institut. Med. Aph. 1039. saget: Copia cibi optima cuique, quam sequitur sensus refectionis, non torporis. Tutior sobrietas, sed debilibus, excessus melior, sed robustis. Oder: Das ist für jedem die beste Maaß der Speise, wovon man keine Trägheit, sondern Erquickung, spühret: Mäßigkeit ist für Schwächliche sicherer, Überfluß aber Starcken besser. Sonsten dienen sie sonderlich den Colerischen und Blutreichen, und denen ist mehrer zu essen erlaubt, wie auch denen Phlegmatischen mehrer, allermassen diese eine zähere Feuchtigkeit in ihrem Geblüth haben, und sich dahero von diesen zertheilenden auflösenden Saltztheilen sonderlich erleichtert finden, weil sie die Feuchtigkeiten durch den Urin und Stuhlgang abführen. Den Melancholicis sind die Austern weniger rathsam, weilen sie mit vielen sauren und dicken Geblüt angefüllet sind, und von den saltzigten flüchtigen Theilen der Austern, sonderlich so sie zuviel geniessen, die scorbutischen Salia in solchen Menschen beweget werden, dann die Saltze bleiben in den sauren und terrestrischen

melancholischen Säfften stecken, und werden schärffer; wann sie aber ja welche geniessen wollen, so ist nöthig, daß sie nach vorhergegangener fleißiger Durchstechung und Schabung nebst dem Citronen-Safft auch schönes frisches Oehl den Austern beyfügen, damit also die Schärffe temperirt, und die Austern zum Ausgang schlüpfferiger werden, mithin weniger Schärffe erzeugen können; Sonderlich sollen sich dergleichen Personen vor allen für den gebratenen, oder nicht gar frischen hüten, weil sie ohne dem alles schwer verdauen. Zweytens ist die Frage: Was darauf zu trincken? Und ob nemlich Wein oder Bier gesünder seye? Nun trincken zwar die Holl- und Engelländer Bier darauf, allein es wollen die meisten, es geschehe darum, weil der Wein bey ihnen sehr theuer ist, die Austern aber, sonderlich in grosser Menge gegessen, einen Durst erwecken, welchen so offt zu löschen der Wein zu köstlich und zu theuer wäre.

So wollen auch sonst die meiste schliessen, was des Magens Verdauung am besten helffe, das diene auch am besten zu geschwinderer Verdauung der Austern, und wollen also, da dieses der Wein am ersten vermag, diesen auf die Austern vor andern getruncken wissen: Allein es ist hierauf eine allgemeine und sichere Antwort, eben so schwer als auf das vorige zu geben: dann denen, so des Weins gewohnt und Wein-Länder sind, ist gleichfalls der Wein zu rathen; also habe von dem vollkommenen und besterfahr-

nen

nen Pre Angelico Peregrino in Jerusalem ord. Serv. M. erfahren, daß ob zwar die Holl- und Engelländer zu Hauß Bier auf die Austern trincken, sie doch, so bald sie in den Archipelagum und Mediterraneum kommen, den besten Wein darauf trincken. Deßgleichen auch die Insulaner thun, die den besten Wein, so im Archipelago zu haben, als von der Insul Chio, Nandio und Rhodus, auf die Austern trincken, woraus zu schliessen, daß ein guter Wein auf die Austern am besten zu trincken seye; hingegen in Italien, wo nur junge, trübe, süsse, grobe Weine getruncken werden, wird solcher nicht leicht ohne Gefahr auf die Austern getruncken, sondern vino puro: dann diese leicht im Magen fermentiren, mithin zu Hitz und Fiebern disponiren; dahero die Venetianer, wann sie keinen Muscat haben, lieber Wasser darauff trincken. Was aber das Bier belanget, so kan es, wann solches klar und wohl abgelegen ist, als ein solutivum vehiculum darauf getruncken werden, ja noch ehender als ein junger Wein, dergleichen die Tyroler, Vernatscher, oder auch junge Ungarische Weine sind. So kan man auch lieber säuerliche Weine darauf trincken, weil diese mit den subtilen Acido die Salina alcalia die Austern besser auflösen helffen; doch muß es mit Maaß geschehen, weil sie sonst die Austern verhärten und unverdaulicher machen, Vor allen aber muß man den Brandwein oder Rosolien darauf zu trincken vermeiden, weil

weil sie die Salia volatilia zertheilen, und den viscosen Austern-Leib durch ihre Hitze dick und zäher machen, massen die viscosa calore indurantur, dann gleichwie ein Ey im Sieden verhartet, also verliehren auch die Austern in der Hitze ihre feuchte und flüchtige Theile, und werden darauff zähe und unverdaulicher, wie dann die gebratenen zäher und desto unverdaulicher sind, jemehr sie gebraten werden. Befünde sich aber endlich jemand von etwa nicht frischen, oder übel zugerichteten, oder in Uberfluß genossenen Austern übel, dem ist am sichersten gerathen, daß er ein gelindes Brech-Mittel nehme, und damit die unverdauete, auch wohl offt unschuldig beschuldigte Austern aus den Magen hebe. Und hiemit schliesse ich also dißmahl mein Vornehmen, und überlasse einen jeden zu fernerer Selbst-Uberlegung, ob und wie die Austern den Menschen zum Lust, Nutz und Nahrung von GOtt gegeben und bestimmet seye? Welche um so mehr daraus abzunehmen, daß die allmächtige Güte des Schöpffers denen sonderlich eine solche unbeschreibliche Menge geschencket, u. täglich schencket, die an den See-Häven wohnen, damit also der an dem Meer lebende, und von andern Land-Früchten und Speisen entblössete Mensch von dieser köstlichen Speise Lust, Krafft, Nahrung und Hülffe geniesse, daher Ursach habe, den gütigsten GOTT zu loben und zu preisen ohne

E N D E.

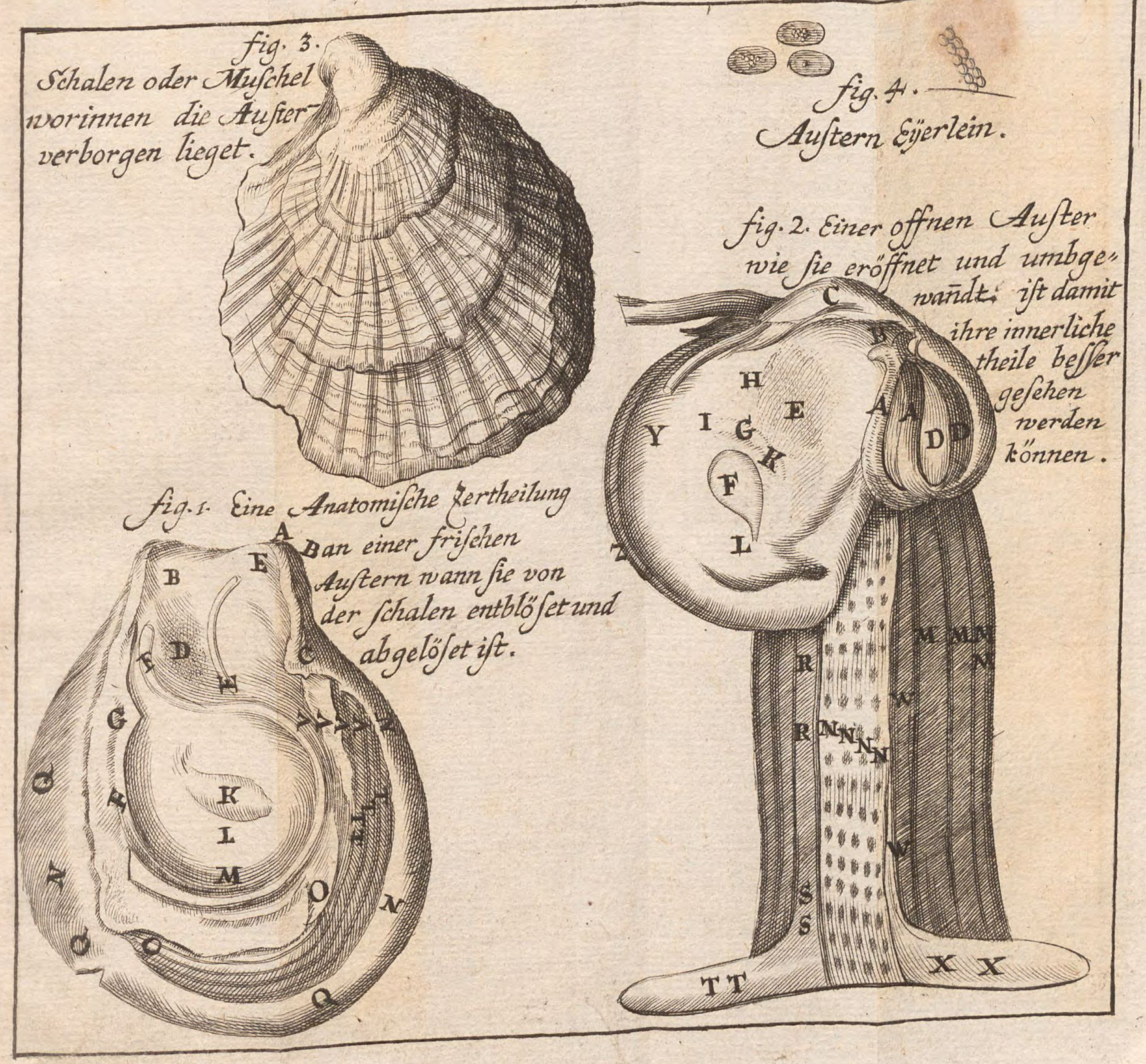


fig. 3.
Schalen oder Muſchel worinnen die Auſter verborgen lieget.
fig. 4.
Auſtern Eÿerlein.
fig. 2. Einer offnen Auſter wie ſie eröffnet und umbgewandt: iſt damit ihre innerliche theile beſſer geſehen werden können.
fig. 1. Eine Anatomiſche Zertheilung an einer friſchen Auſtern wann ſie von der ſchalen entblöſet und abgelöſet iſt.

BSB Bayerische StaatsBibliothek
MDZ Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

J. J. M. M. P. P.,

Des Magens Vertheidigung der Edlen Austern Den Liebhabern derselben zum Trost bey instehender Austern-Zeit mitgetheilet

Prag 1731

Oecon. 1767
urn:nbn:de:bvb:12-bsb10299422-6
VD18 11633832